

Hühnerleberparfait-Mürbteig-Tascherl auf Frühlingsalat



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Hühnerleberparfait „Klassik“, 130g
	Fertig-Mürbteig Blätter
	1 versprudelttes Ei
	Prise Muskatnuss
	Salz
	Mehl zum Arbeiten
	Pflanzenöl zum Backen
	je 2 Karotten und gelbe Rüben
	1 kl. Stange Lauch
	Frische Petersilie zum Garnieren

Zutaten Vinaigrette	2 EL Traminer
	1 EL weißer Balsamico
	Salz
	Prise Staubzucker
	3 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
	grobes Gewürzsalz (z. B. Zitrone oder Rosmarin) zum Bestreuen



Zubereitung:

Schritt 1:

Mürbteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Kreise mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen, mit versprudeltem Ei bestreichen. In die Mitte je ca. 1 TL Hühnerleberparfait auftragen (Glas aufbrauchen). Zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel andrücken.

Schritt 2:

Im heißen Pflanzenöl bei ca. 170 Grad ca. 3-4 Minuten knusprig backen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Schritt 3:

Für den Salat Wurzeln schälen, Lauch putzen, in Stifte schneiden. Alles gemeinsam kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Für die Vinaigrette alle Zutaten vermischen und abschmecken. Gemüse damit lauwarm marinieren.

Schritt 4:

Auf Tellern verteilen, mit den Tascherln belegen, mit Salz und Petersilie garnieren.