

an bunten Frühlingsalate

1 Ziegenzunge
200g Ziegenhirn
200g Ziegenleber
2 Ziegennieren
200g Ziegenbries
100ml kräftige Ziegensauce aus den Knochen gezogen
1 Kopf Frisee
1 Kopf Lollo rosso
1 Stück Chicoree
1 Stück Radicchino

Für das Dressing: 70g Olivenöl,
70g Öl,
60g Rotweinessig,
60g Rotwein,
Salz, Kerbel

Die Zunge in einem leichten Salzwasser kochen, bis sie weich ist, die Haut abziehen und in vier Stücke schneiden. Das Hirn und das Bries wässern, bis das Wasser klar ist, die Blutadern entfernen. In einem kochenden Salzwasser kurz überbrühen, aus dem Wasser entnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Hirn in vier gleich große Stücke schneiden und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Das Bries in Scheiben schneiden. Die Nieren halbieren und das Fett entfernen. Die Leber abziehen und in vier Scheiben schneiden. Für das Dressing alle Zutaten zusammenmischen und gut verrühren.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen, wie ein Bouquet anrichten, mit Dressing überziehen. Die Zunge, Leber, Bries und Nieren in Butter anbraten und an den Salatanlegen. Das Hirn in Fett ausbacken und ebenfalls anlegen. Mit Kerbel garnieren.

Ziegenkäserei Würnsreuth
Würnsreuth 10
95517 Seybothenreuth
Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de