



## Frühlingssalate mit Wildleberstreifen und Kartoffelbrot

Zutaten für 6 Personen:

150 g Löwenzahn  
150 g Radiccio  
150 g Rucola  
80 g Feldsalat  
150 g Lollo-Rosso  
100 g Kürbiskerne oder Pinienkerne  
100 ml Olivenöl  
30 ml Aceto-Balsamico  
Salz, Pfeffer  
900 g Wildleber ( vom Damwild, Rotwild oder Sikawild )  
Rosmarin, Thymian, Petersilie

Zubereitung:

Gemischte Blattsalate verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zerpfücken, vermischen und anrichten. Dressing zubereiten aus Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker und über den angerichteten Salat geben. Leber in Streifen schneiden, mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Das Ganze auf einem Teller mit dem Salat dekorativ anrichten.

Kartoffelbrot

Zutaten:

500 g Hartweizenmehl  
15 g Hefe  
250 g warme, pürierte Kartoffeln  
30 cl lauwarme Milch und Wasser zu gleichen Teilen  
1-2 TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe in 3 EL Milch-Wasser-Mischung auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Das Kartoffelpüree mit den Fingerspitzen in das Mehl rühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Die Hefe und die restliche Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig zusammenkneten, auf ein bemehltes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen um die Hälfte vergrößert hat. Das Brot im Backofen bei 220°C etwa 45 Min. backen, bis die Kruste hellbraun ist.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.