

Oh, là là

Bon
appétit!

Lyoner Salat
oder Salat der
Claptons



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Lyoner Salat oder Salat der Claptons

Zutaten für 4 Personen:

80 g frische Hühnerleber, 2 Eier, 80 g Matjeshering (gesalzen), 80 g Lammfleisch, 1 Bund Schnittlauch, 1 Stg. Estragon, 1 Bund Kerbel, 1 Bund Petersilie, 1 EL Essig, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer, 1 TL Butter.

Zubereitung:

1. Aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz eine gut gewürzte Vinaigrette anrühren.
2. Das Lammfleisch in Salzwasser kochen bis es weich ist. Die Eier hart kochen und schälen. Die Hühnerleber in Butter anbraten. Lammfleisch, Eier, Hühnerleber und Heringsfilets in kleine Stücke schneiden. Die Vinaigrette hinzufügen.
3. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und abtrocknen. Die Kräuter feinhacken darüber streuen und das Ganze gut vermischen.