

Edingbörgerli mit Salat begleitet von Glaibasler-Läüberlitörtli

Rezept/ Zutaten

Dörpflaumen im Whisky gebadet, mit Speck umwickelt und Roquefort eingebettet, in der Bratpfanne veredelt.

Salat mit normaler Sauce und Cherry-Tomaten.

Blätterteigtörtchen gefüllt mit einem Traum aus rohen Lebern auf Zwiebel-Knoblauchbeet abgeschlossen mit raffiniertem Guss.

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch andünsten mit Bratensaucepulver bestreuen und mit Cognac ablöschen. Rohe Lebern, geschnetzelt mit Fleischwürze und diversen Gewürzen vermengen. Blätterteig auswallen, Rondellen ausstechen, in Förmchen füllen. Boden mit Haselnuss bedecken, Zwiebel und Knoblauch-Muss darauf. Dann mit Lebern belegen und Guss darüber.

Guss: Magerquark, Ei, Milch, Mehl, Stockipulver, Tabasco, Cognac, div. Gewürze.

Im auf 230° vorgeheizten Ofen backen bis gleichmässig braun. Salat mit Tomaten, Sauce und Edingbörgerli garnieren, Törtchen daneben anrichten.