

Süß-Saurer Wildsalat



Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise:

600 g gebratenes Fasanenfleisch (als Alternative auch Truthahn oder Putenfleisch)

4 Äpfel, 2 Gewürzgurken, 6 EL Mayonnaise, 2 cl Weinbrand (1 Schnapsglas)

Saft einer Zitrone, 2 EL Apfelgelee, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das rosagebratene Geflügelfleisch, die geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfel und die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden. Geflügel, Äpfel und Gurken zusammen in eine Salatschüssel geben. Aus Mayonnaise, Weinbrand, Zitronensaft und Apfelgelee eine Marinade bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade mit dem Geflügelfleisch gut vermischen. Kalt stellen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Auf Salatblättern oder auf einem Feldsalatbett anrichten.