



Hünenbergstr. 157  
 46147 Oberhausen  
 Tel.: 0208 / 82388-0  
 Fax: 0208 / 82388-24  
[mail@grefigmbh.de](mailto:mail@grefigmbh.de)  
[www.grefi-nuesse.de](http://www.grefi-nuesse.de)

**Salatgerichte**

### Rotkohlsalat mit Cranberry Balsam Essig

1 Rotkohl  
 1 Apfel

#### Dressing

3 EL Walnussöl  
 3 EL Cranberry Crema Essig

#### *Cranberry Balsam Essig*

Köstlich  
 zu gebackenem Camembert- oder Ziegenkäse  
 auf geräucherter Entenbrust  
 auf Eiscreme

#### Möhrensalat

500 gr. Möhren  
 1 Apfel  
 3 EL Traubenkernöl  
 3 EL Weintrauben Vanille Aperitif auf  
 Weißweinessig

#### Avocadosalat

1 Avocado  
 1 gr. Portion Cocktailtomaten  
 1 Hähnchenbrust  
 1 Paprika  
 1 EL Olivenöl aus Sitia  
 (zum anbraten der Hähnchenbrust)  
 1 Limette  
 3 EL Weintrauben Vanille Aperitif Essig  
 1 Vanilleschote  
 Salz, Pfeffer

### Feldsalat mit Kalbsleber

160 gr. Feldsalat  
 1 rote Zwiebel

2-3 EL getr. Cranberrys  
 4 EL Albaöl

2 El Cranberry Balsam Essig

4 EL Traubenkernöl

Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

4 Scheiben Brioche

(süße Hefebrotchen, aus dem Backregal  
 ersatzweise Toastbrot)

4 Scheiben geputzte Kalbsleber (á 60 gr.)

ca. 30 gr. Mehl

2 EL Albaöl

Feldsalat waschen, putzen, trockenschleudern.  
 Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden. Beeren  
 in 1 EL Albaöl und dem Zucker bei kleiner Hitze ca.  
 5 Minuten dünsten. Cranberry Balsam Essig mit  
 Traubenkernöl, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer  
 verühren.

Brioche- Scheiben in einer Grillpfanne oder im  
 Toaster knusprig backen. Leber abrausen,  
 trockentupfen und leicht mit Mehl bestäuben.  
 Restliches Albaöl in einer Pfanne erhitzen, Leber  
 darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten  
 braten. Die Leber darf innen noch leicht rosa sein.  
 Salat mit Zwiebelringen, Cranberrys und Dressing  
 vermengen, mit der Leber und den Brioche-  
 Scheiben anrichten. Sofort servieren.