Friseline-Salat mit Foie Gras und Früchte-Mus

Das Dressing

1- Das Erdnussöl mit dem Rotweinessig mischen. Salzen und pfeffern.
2- Den Friseline in Stücke schneiden und mit dem Dressing würzen.
3- Kühl stellen.

Früchte-Mus aus schwarzen Trauben

1- Trauben entkernen, in einen Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2- Gut eindicken lassen.
3- Durch ein Sieb streichen.

Apfel-Rosinen-Mus

1- Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
2- Auf kleiner Flamme köcheln lassen, Rosinen und Cidre-Essig dazugeben.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 4 Scheiben Foie Gras
- 400 g schwarze Trauben
- 2 Äpfel
- 20 g Rosinen
- 200 ml Cidre-Essig
- 6 EL Erdnussnussöl
- 2 EL Rotweinessig
- Salzen und pfeffern