

Gebratene Kalb-Leber Strassburger Art mit Braterdäpfeln

Für 2 Personen

2 Kalbsleberschnitzel	500 g Kartoffeln, fest	350 g Butter
250 g Sonnenblumenöl	100 g Mehl	25 g Kartoffelstärke
2 Äpfel	2 Zitronen, unbehandelt	2 Zwiebeln
2 EL Worcester-Soße	1 Bund Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden und in Mehl wenden. Die Äpfel schälen, den Strunk ausstechen und in dicke Ringe schneiden. Eine Zitrone halbieren und etwas Saft über die Apfelfringe träufeln. Die Kalbsleberschnitzel waschen, trocken tupfen, in große Stücke zerteilen und eine Seite mit Mehl bestreichen. Anschließend die Leberstücke salzen und pfeffern und in 80 Gramm Butter scharf anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Nun die Kartoffelstärke in die Pfanne geben und mit 250 Milliliter Wasser aufgießen. Anschließend die zweite Zitrone halbieren, in die Pfanne pressen und mit der Worcester-Soße rühren. Das Ganze reduzieren lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und der Länge nach vierteln. In einer Pfanne 60 Gramm Butter aufschäumen, die Kartoffel dazu geben und zehn Minuten goldbraun braten. Anschließend die Bratkartoffeln mit Salz würzen. Zum Schluss 100 Gramm kalte Butterwürfel und gehackte Petersilie dazu geben. Die Zwiebelringe in dem Sonnenblumenöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Pfanne die restliche Butter aufschäumen lassen und die Apfelfringe goldbraun braten. Die Kalbsleber mit den Bratkartoffeln, den Apfelfringen und den Zwiebelringen auf Tellern anrichten.

Friedrich Teltscher am 30. November 2009