

## Kalb-Leber alla Veneziano

### Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	8 Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
100 g Feldsalat	1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl
1 TL Senf, mittelscharf	200 ml Rotwein, trocken	1 EL Essig
Olivenöl	Süßstoff	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Die Kartoffeln putzen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln zehn Minuten darin kochen. Anschließend die Kartoffeln pellen und vierteln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln mit dem Rosmarinzweig darin goldbraun anbraten. Für die Vinaigrette den Senf, zwei Esslöffel Olivenöl, den Essig, Salz, Pfeffer und zwei Spritzer Süßstoff miteinander vermengen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern und anschließend mit der Vinaigrette beträufeln. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Anschließend die Zwiebeln auf einen Teller geben und beiseite stellen. Die Leber waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und im Mehl wenden. Die Pfanne erneut mit etwas Olivenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die Leber mit den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Feldsalat und der Soße garnieren.

Karin Both am 20. Januar 2010