

Tiroler Kalb-Leber mit Rösti

Für 2 Personen

150 g Kalbsleber	1 Scheibe Speck	2 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel	1 Schote Chili, rot	40 ml Schlagsahne
50 ml Kalbsfond	1 EL Weißweinessig	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Majoran	Butterschmalz	Paprikapulver, mild
Mehl	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Die Leber waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilien- und Majoranblätter abzupfen und klein hacken. Die Zwiebel abziehen und eine Hälfte in Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver auf einem Teller vermengen und die Zwiebelringe darin wenden. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Den Speck, die Petersilie, das Chili, Salz, Pfeffer und 20 Milliliter Sahne mit den Kartoffeln vermengen und mit den Händen in Form bringen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaler darin ausbraten. Die Leber mehlieren. Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und darin die Leberscheiben anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit der restlichen Sahne, dem Essig und dem Kalbsfond ablöschen. Die Kalbsleber mit den Röstli auf Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren.

Hans Wiedemann am 17. Februar 2010