

Kalb-Leber mit Rösti

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	3 Kartoffeln, fest	100 g grüne Bohnen
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, kraus
1 Zweig Bohnenkraut	1 EL Schweineschmalz	100 ml Madeira
200 ml Demi Glace vom Rind	Butterschmalz	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln dazugeben. Von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Servierring zwei Röstis ausstechen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in feine Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die grünen Bohnen in Salzwasser gar kochen. Das Bohnenkraut zupfen und fein hacken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Die Hälfte des Knoblauchs und das Bohnenkraut zugeben. Die Bohnen mit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Butterschmalz und Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Leber zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Madeira ablöschen und dem Demi Glace auffüllen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Röstis auf Tellern anrichten. Die grünen Bohnen hinzugeben. Die Leber auf die Röstis geben und das Ganze mit der Soße übergießen.

Francois Rominger am 22. März 2010