

Kaninchen-Leber mit Weißkraut und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

250 g Kaninchenleber	4 festk. Kartoffeln	1 kleiner Weißkohl
1 Zwiebel, groß	2 Frühlingszwiebeln	1 TL Kümmel
3 EL Sherryessig	3 EL Traubenkernöl	3 EL Pflanzenöl
Pflanzenöl	3 EL Olivenöl	30 g Butter
Zucker	Mehl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Kohlviertel in feine Streifen schneiden. Aus dem Sherryessig, dem Traubenkernöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette rühren, über das Kraut geben und gut durchmischen. Das Weißkraut gut durchziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Drei Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin gar rösten. Die Bratkartoffeln salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und unter das marinierte Weißkraut mischen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin frittieren. Die Kaninchenleber waschen, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenleber darin kurz anbraten. Die Kaninchenleber aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Die Kaninchenleber mit dem Weißkraut und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit den frittierten Zwiebeln garnieren und servieren.

Erwin Fries am 05. September 2011