

Rinder-Leber, Röstzwiebeln und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

4 Scheiben Rinderleber	2 Zwiebeln	250 ml Milch
2 EL getr. Majoran	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	200 ml Sahne
200 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Rote Bete, vakuumiert	2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
100 g Feta	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml dunklen Balsamico
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Leber waschen, trocken tupfen und in die Milch einlegen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken. Das Mehl mit dem Majoran vermischen und die eingelegte Leber darin wenden. Etwas Butter zusammen mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die melierte Leber darin von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Butter stampfen. Die Milch sowie die Sahne nach und nach unter das Püree rühren. Das Püree mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete raspeln. Die Schalotten abziehen, fein hacken und mit der Roten Bete vermengen. Den Balsamico mit dem Sonnenblumenöl, dem Zucker sowie je einer Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über die Rote-Bete-Mischung geben. Die Leber zusammen mit den Röstzwiebeln, den Kartoffelpuffern sowie dem Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Franz Eberhardt am 20. August 2014