

Kalb-Leber mit Rösti und Apfel- und Zwiebel-Ringen

Für zwei Personen

Für die Rösti:

6-8 große Kartoffeln 1 Knolle Ingwer, 3 cm 1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Leber:

300 g Kalbsleber 1 Gemüsezwiebel 1 Boskop Apfel
2 EL Mehl 3 EL Apfelsaft 1 EL süßen Balsamico, dick
3 Zweige Salbei Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller warmstellen. Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen, reiben und anschließend ausdrücken. Die Rösti-Späne in eine Schüssel geben. Den Ingwer reiben und unter die Kartoffeln heben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Leber die Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Apfel in dünne Scheiben schneiden. Den Salbei waschen und die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Leber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Mehl auf einen Teller sieben und die Leberstücke darin wälzen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und von der Kartoffelmasse zwei Puffer formen und im heißen Öl fünf Minuten auf jeder Seite braten. Anschließend die Puffer im Ofen warm stellen. Die Leberstücke in das heiße Öl geben und kurz scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Anschließend die Apfelscheiben in die heiße Pfanne geben. Nach zwei Minuten die Zwiebeln hinzugeben und alles unter Rühren andünsten. Den Apfelsaft und den Balsamico hinzufügen und köcheln, bis eine leicht eingedickte Masse entsteht. Die Leber hinzugeben und unterheben. Die Kalbsleber mit Rösti und Apfel- und Zwiebelringen auf Tellern anrichten und mit dem Salbei garnieren.

Christine Rosenfeldt am 13. Oktober 2014