

# Kartoffel-Rösti mit Kalb-Leber und Salat mit Fetakäse

**Für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

200 g Kartoffeln	1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
Salz		

**Für die Kalbsleber:**

2 Kalbsleberschnitzel à 200g	1 Apfel, fein säuerlich	1 Schalotte
25 ml Calvados	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Gurke	50 g Feldsalat
2 EL Naturjoghurt	100 g Fetakäse	2 EL Balsamico bianco
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Salatsauce den Joghurt mit Balsamico und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Danach den Fetakäse kleinbröseln. Die Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Anschluss daran den Feldsalat gründlich waschen, zusammen mit den Gurken zur Salatsauce geben und gut durchmischen. Für die Rösti die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise hineingeben und flach drücken. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun anbraten. Für die Kalbsleber die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Apfel ebenfalls klein würfeln, die Leber in Streifen schneiden. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte mit den Apfelwürfeln darin anschwitzen. Die Leber hinzugeben und kurz mitbraten. Alles mit Calvados ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber mit den Rösti auf Tellern geben. Den Salat dazu anrichten und mit Fetakäse und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Elsbeth Rodel am 27. Oktober 2014