

Kalb-Leber mit Fenchel-Orangen-Gemüse, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Saure Leber:

500 g Kalbsleber	1 weiße Zwiebel	200 ml Kalbsfond
100 ml roter Balsamicoessig	25 g Butter	Erdnussöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

2 Fenchelknollen, mit Grün	1 Orange (Saft)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Stiele glatte Petersilie	Olivenöl
Birnendicksaft	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Salbei
--------------------------------------	-------------------	-----------------

Für die Saure Leber:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in fingerdicke Stifte schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Leber darin unter Wenden kräftig anbraten und mit Salz würzen. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Bratpfanne mit Küchenpapier vom Restöl befreien. Butter in derselben Pfanne schmelzen und Zwiebel darin dünsten. Mit Balsamico und Fond ablöschen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, Leber wieder zugeben und kurz darin ziehen lassen.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen, grob raspeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffelraspeln mit Knoblauch, frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Butter in einer mittelgroßen Bratpfanne leicht erhitzen. Kartoffelmasse darin verteilen und leicht andrücken. Unter Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Restliche Butter nach und nach zugeben.

Für das Gemüse:

Fenchel waschen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden.

Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Fenchel, Zwiebel und Knoblauch darin unter Wenden ca. 7 Minuten glasig dünsten. Mit Orangensaft ablöschen und mit Birnendicksaft, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen.

Für die Garnitur:

Petersilie, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.

Saure Leber auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Rosmarin und Salbei bestreuen, Fenchel-Orangen-Gemüse und Kartoffel-Rösti platzieren, mit Fenchel-Grün garnieren und servieren.

Kurt Thomas Stocker am 31. Juli 2017