

# Kalb-Leber, Salbei-Balsamico-Soße, Spinat, Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

1 Kalbsleber à 300 g       $\frac{1}{2}$  roter Apfel      1 EL Olivenöl

**Für die Sauce:**

20 ml trockener Rotwein    4 Salbeiblätter      150 ml Kalbsfond  
1 EL Balsamico            Salz                    Pfeffer

**Für den Spinat:**

200 g Spinat                1 Schalotte            1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter                1 EL Rosinen          1 EL Pinienkerne  
Salz                         Pfeffer

**Für den Rösti:**

250 g festk. Kartoffeln    1 EL Bauchspeckwürfel     $\frac{1}{2}$  Schalotte  
2 EL Rapsöl

**Für die Leber:**

Die Leber häuten und entsehnen, danach in zwei Portionen schneiden. In einer Pfanne mit Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze 1  $\frac{1}{2}$  Minuten von beiden Seiten gut anbraten. Apfel abbrausen, trocken tupfen, von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben hinzu geben und mit rösten lassen.

**Für die Sauce:**

Rotwein mit Fond in einem Topf reduzieren, Salbei und Essig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Spinat:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und im Ganzen mit Butter und der Zwiebelwürfel in eine Pfanne geben. Spinat waschen und beiseite stellen. In einer weiteren Pfanne Pinienkerne rösten. Nach kurzem schwenken Spinat, Rosinen und Pinienkerne dazu geben und mit braten lassen. Nach ca. zwei minütigem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rösti:**

Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und Kartoffeln grob reiben. Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Pfanne Schalottenwürfel und Speck hell anbraten. Kartoffelraspel rund zu Rösti formen und in der Pfanne braun anrösten lassen. Rösti mit flachem Pfannenwender wenden und von der anderen Seite ebenso braun anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 09. Juli 2018