

# Schweine-Leber mit Wirsing und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

## Für die Rosmarin-Kartoffeln:

500 g Drillinge (jung)	2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Salz	Pfeffer

## Für die Schweineleber:

1 Stück Schweineleber, 400 g	Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

## Für den fränkischen Wirsing:

1 kleiner Wirsingkohl	1 Zwiebel	1 EL Mehl
Muskatnuss, Salz	2 EL Schlagsahne	2 EL Sonnenblumenöl

## Für die Rosmarin-Kartoffeln:

Den Backofen auf 70 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen und in kochendem Salzwasser im Ganzen gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei leichter Hitze von allen Seiten anbraten.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

## Für die Schweineleber:

Die Leber parieren. Anschließend in etwas Mehl wenden und leicht abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin scharf anbraten. Erst zum Ende der Bratzeit salzen und pfeffern. Danach im Ofen gar ziehen lassen.

## Für den fränkischen Wirsing:

Wirsingkopf halbieren, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die inneren dicken Rippen ebenfalls wegschneiden. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und waschen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing für ca. 10-15 min. hineingeben. Ca. 10-15 Min. kochen lassen. Durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser aufheben. Den Kohl mit dem Pürierstab fein pürieren und evtl. etwas Kochwasser zugeben, falls die Masse zu fest ist.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel putzen und fein würfeln. In der Pfanne glasig dünsten, pürierten Wirsing zugeben und erneut evtl. mit Kochwasser bis zur gewünschten Konsistenz aufgießen. Kurz aufkochen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Meier am 24. September 2018