

# Leber mit Kartoffel-Rösti und Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

250 g Kalbsleber	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
100 g Butter	400 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
2 EL Rotweinessig	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	5 Körner Piment	1 Prise brauner Zucker
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für die Rösti:

200 g festk. Kartoffeln	500 g Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

### Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Speckwürfel	2 Eier
4 EL Himbeeressig	1 TL Senf	4EL Walnussöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

100 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
---------------	---------------------------------

### Für die Leber:

Die Leber im Ganzen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln abziehen und fein schneiden und im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den Gewürzen zur Sauce geben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Kalbsfond angießen und reduzieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Essig und Butter abschmecken. Sauce durch ein Haarsieb passieren. Leber in feine Streifen schneiden und diese unter die fertige Sauce heben und fertig ziehen lassen.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Flüssigkeit ausdrücken und zu Rösti formen. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für den Salat:

Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen. Eier hart kochen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und diese mit Feldsalat vermengen. Das gekochte Eiweiß zerrupfen und mit dem Speck als Topping zum Salat reichen.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schmand als Nocke mit anrichten.

Jan Kapfer am 08. November 2021