

Leberspatzen-Suppe mit knusprigen Nudeln, Endivien-Salat

Für zwei Personen

Für den Fond:

2 Rinderknochen in Stücken	3 Markknochen in Stücken	1 weiße Zwiebel
1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	50 g Knollensellerie
750 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Leberspatzen:

250 g Leber	250 g Mehl	2 Scheiben Mischbrot
1 weiße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Eier
2 EL getr. Majoran	Muskatnuss, Butter	Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer
Für die Nudeln:	50 g Fadennudeln	Butter

Für den Salat:

1 Kopf Endiviensalat	1 Orange (Saft, Abrieb)	1 EL Senf
1 TL Zucker	1 EL Orangenmarmelade	3 EL weißen Balsamico
6 EL Öl	Salz	Pfeffer

Für den Fond:

Einen Topf mit Öl erhitzen und Rinder- und Markknochen darin goldbraun anbraten. Mit Fond ablöschen. Karotten und Sellerie schälen. Lauch waschen, von den unteren Enden und äußeren Blättern befreien. Zwiebel abziehen, halbieren. Karotten, Sellerie und Lauch grob würfeln und mit der Zwiebel in den Rinderfond geben. Nelke, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fond durch ein Sieb oder Mulltuch passieren. Schnittlauchröllchen über die Suppe geben.

Für die Leberspatzen:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und Zwiebel darin kurz anbraten. Brot in Wasser (kalt/warm) einweichen. Leber abbrausen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Brot und in grobe Stücke rupfen. Leber mit Zwiebel und Brot durch den Fleischwolf drehen. Fleischmasse mit Mehl und Eier durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Masse zu einem homogenen Teig schlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Teig von einem Spätzlebrett in das siedende Wasser schaben. Gegebenenfalls nachwürzen. Spatzen eine Minute kochen lassen und mit einem Sieb abschöpfen. Auf ein Backblech legen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Spatzen in Butter knusprig anbraten. Die andere Hälfte der Spatzen in den Fleischfond geben.

Für die Nudeln:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Fadennudeln darin goldbraun anbraten. Knuspernudeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Die Blätter vom Salat zupfen, 2 mal heiß abbrausen. Kaltes Wasser in eine Schüssel geben und Salatblätter darin putzen. Salat trockenschleudern. Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Senf, Zucker, Orangensaft und -abrieb, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen.

Salat mit der Vinaigrette beträufeln und vorsichtig unterheben. Leberspatzen-Suppe mit knusprigen Nudeln und Endivien-Salat auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 19. Juni 2017