

Schweine-Leber mit Rosenkohl-Salat und Tomaten-Ciabatta

Für zwei Personen

Für die Leber:

1 Schweineleber à 200 g	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Pfeffermischung	Meersalz	

Für den Rosenkohl-Salat:

250 g Rosenkohl	1 Schalotte	2 EL Cognac
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Majoran	Salz
Pfeffer		

Für das Ciabatta:

4 Scheiben Ciabatta	6 Cherrytomaten	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1½ EL Olivenöl	½ EL heller Balsamessig
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	Meersalz
Pfeffer		

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Schweineleber waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in nicht zu heißer Butter und Olivenöl je Seite zwei Minuten goldbraun anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und ruhen lassen.

Für den Salat Rosenkohl waschen, Blätter abzupfen und eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten abziehen, würfeln und in der Schweineleber-Pfanne glasig anschwitzen. Rosenkohlblätter dazugeben und mit Cognac ablöschen. Einige Petersilien- und Majoranblätter abzupfen, fein hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ciabatta Tomaten blanchieren, häuten, vierteln, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, Blätter abzupfen und klein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Tomaten, Öl, Essig und etwas Petersilie mischen. Alles kurz in der Pfanne erwärmen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Ciabatta in einer Grillpfanne rösten und mit Tomaten-Knoblauch aus der Pfanne belegen.

Schweineleber, Rosenkohl-Salat und Tomaten-Knoblauch-Ciabatta auf Tellern anrichten und servieren.

Eberhard Rächle am 09. Februar 2016