

Geschnitzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	1/2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Champignons	1 EL Butter
1/8 l Rotwein	1 EL Weinessig	1/8 l Kalbsfond
1/2 Bund Blattpetersilie		

Für das Rädlesgemüse:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	1 EL Butter
25 g Mehl	1/4 l Fleischbrühe	1-2 EL Essig
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Liebstöckl
Pfeffer, Salz		

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in feine Blättchen schnetzeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leberblättchen darin kurz und scharf ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne mit 1 EL Butter braun rösten und die Champignons dazugeben und anbraten. Mit Rotwein und Essig ablöschen, Kalbsfond angießen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Soße Petersilie mischen, Leber und den ausgetretenen Bratensaft wieder zugeben. Alles kurz aufkochen, durchschwenken und anrichten. Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden (dies kann auch schon am Vortag gemacht werden). Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun anbraten, das Mehl dazugeben und solange weiterbraten bis alles hellbraun ist. Brühe angießen und aufkochen. Etwas Essig, Nelke, Lorbeerblatt und Liebstöckl dazugeben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 30. September 2010