

Kalb-Leber-Rouladen mit Zwiebeln und Erbsen-Sahne-Püree

Für 2 Personen

2 Scheiben dünne Kalbsleber	1 Gemüsezwiebel	200 g Erbsen, tiefgekühlt
100 ml Sahne	1 Apfel, sauer	2 EL Pflanzenöl
1 EL Mehl	2 TL Kräuter-der-Provence	Zitronensaft
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, grob raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Leber waschen, trocken tupfen und mit einem Teelöffel Kräuter-der-Provence würzen. Die Leberscheiben mit den Apfelraspeln bedecken, aufrollen und feststecken. Die Rouladen in Mehl wenden und in dem Pflanzenöl rundum anbraten. In der Zwischenzeit die Sahne aufkochen und die Erbsen darin zugedeckt garen. Nun die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Zwiebeln in dem Bratfett mit den restlichen Kräutern der Provence zugedeckt dünsten lassen. Anschließend die Rouladen wieder dazu geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen pürieren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Kalbsleberrouladen mit den Zwiebeln und dem Erbsen-Sahne-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Jens Opitz am 24. Februar 2010