

Leber-Saltimbocca, Apfel-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber	4 Sch. dünnen Parmaschinken	1 EL eiskalte Butter
80 ml Marsala	100 ml Geflügelfond	20 Salbeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 kleine Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------------------	---------------

Für die Apfel-Zwiebeln:

1 Zwiebel	1 Apfel	5 g getrock. Majoran
Weißwein	Butter	Zucker

Für die Kalbsleber:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leber waschen und trockentupfen. Salbeiblätter abzupfen. Leber auf die Hälfte der Größe einer Parmaschinken-Scheibe schneiden. Leberstücke in Parmaschinken und Salbei einwickeln und knusprig anbraten.

Bratensatz mit Marsala und Fond aufgießen und einkochen lassen.

Eiskalte Butter unterrühren. Salzen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln kurz im Wasser kochen. Anschließend klein schneiden und vierteln. Auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Rosmarin-Zweigen für einige Minuten im Ofen backen. Salzen und pfeffern.

Für die Apfel-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden und mit Zucker karamellisieren. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Apfel-Stücke in Butter anrösten und mit Wein ablöschen. Einkochen und mit Majoran würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Trummer am 21. September 2020