

Kalb-Leber, Apfelringe, Röstzwiebeln, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Kalbsleber, à 400 g	500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Feldsalat
3 Zwiebeln	1 Zitrone	2 Äpfel, säuerlich
4 Eier	50 g Butter	150 ml Milch
150 ml Naturjoghurt	1 Bund frischen Salbei	Pflanzenöl
Balsamico-Essig, weiß	Zucker, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Anschluss in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen. Anschließend in Milch einlegen, danach in Mehl wälzen und von beiden Seiten goldgelb braten. Gegen Ende den Salbei dazu geben und ruhen lassen. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelringe darin goldbraun braten. Die Zwiebeln abziehen, ebenfalls in Ringe schneiden und in einer weiteren Pfanne mit reichlich Fett rösten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die gekochten Kartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit Milch, Butter sowie drei Eigelb vermengen. Die Masse mit je etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das übrige Eigelb mit der Milch verrühren und die Herzoginkartoffeln damit bepinseln. Alles für circa zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, etwas Balsamico, etwas Öl verrühren sowie etwas Wasser verrühren. Das Dressing mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Feldsalat geben. Die Leber zusammen mit den Apfelringen, den Röstzwiebeln und den Herzoginkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Kern am 10. März 2014