

# Kalb-Leber mit Salbei-Balsamico-Soße, Spinat und Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

1 Kalbsleber à 300 g	1 Apfel	50 g Mehl
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

50 ml Rotwein	150 ml Kalbsfond	2 cl Balsamico
6 Salbeiblätter	2 EL Butter	

**Für den Spinat:**

200 g Spinatblätter	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für den Rösti:**

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten	50 g Schinkenwürfel
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kalbsleber:**

Die Leber waschen und von Sehnen befreien. In gleichgroße Stücke schneiden. Den Apfel in 1cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Leber in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 3 Minuten saftig anbraten. Apfelscheiben ebenso in die Pfanne geben und mit braten bis sie Gold-Braun sind. Die Leber rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

Rotwein in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Fond, Balsamico und Salbeiblätter zugeben und weiter köcheln lassen. Zur Bindung ein Stück Butter vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spinat:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in eine Pfanne rösten. Butter in einer weiteren Pfanne auslassen und die Schalotten und Knoblauchwürfen glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne in die Pfanne geben uns ca. 2 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rösti:**

Kartoffeln schälen und fein reiben, die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln, Schalottenwürfel und die Schinkenwürfel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Die Rösti Gold-Braun von beiden Seiten braten. Die Rösti auf der Küchenrolle abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 16. Mai 2018