

Kalb-Leber mit Rösti und Apfel-Fenchel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Leber:

400 g Kalbsleber	4 Schalotten	Butter
1 TL Senf	4 EL Balsamico	4 EL Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

3 große Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Apfel-Fenchel-Gemüse:

2 Fenchelknollen	2 Äpfel	1 Limetten
Butter	Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten, mit Balsamico und Sahne ablöschen. Den Senf dazu geben und alles einreduzieren lassen. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die Leber darin kurz von allen Seiten anbraten. Dann zur Reduktion geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Portionsweise die Rösti knusprig ausbacken.

Für das Apfel-Fenchel-Gemüse:

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fenchel putzen, in feine Stifte schneiden die Pfanne geben und von allen Seiten ca. 5 min. anbraten. Äpfel putzen und ebenso in feine Stifte schneiden. Äpfel zu dem Fenchel in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Hitze reduzieren und ca. 4 min. weiter garen lassen. Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Abrieb und Saft einer Limette zum Apfel-Fenchel-Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter zupfen und etwa eine Handvoll unterheben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Specht am 03. Juni 2019