

Geschnetzelte saure Leber mit Brägele und Salat

Für zwei Personen

Für die Leber:

| | | |
|--------------------|----------------|---------------------------|
| 300 g Kalbsleber | 1 Schalotte | 100 ml weinwürziger Essig |
| 100 ml Fleischfond | 50 g Margarine | 50 g Mehl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Brägele:

| | | |
|---------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 5 festk. Kartoffeln | 150 g Butterschmalz | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| Salz | Pfeffer | |

Für den 1. Salat:

| | | |
|--------------------------|-------------------|----------------|
| 1 Pflücksalat | 2 Schalotten | 50 g Joghurt |
| 3 EL mittelscharfer Senf | 150 ml Apfelessig | 50 ml Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den 2. Salat:

| | |
|------------|---------------------------------|
| 5 Karotten | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch |
|------------|---------------------------------|

Für den 3. Salat:

| | |
|--------------|-------------------------|
| 1 Salatgurke | $\frac{1}{2}$ Bund Dill |
|--------------|-------------------------|

Für die Leber:

Die Leber in feine Streifen schneiden und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Leber für etwa 30 Sekunden anbraten die Schalotte dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit etwas Essig ablöschen, mit Fond aufgießen, einmal aufkochen lassen und sofort von der Hitze nehmen.

Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brägele:

Kartoffeln schälen und für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln in Scheiben geschnitten in das heiße Schmalz geben. Von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Wenn die Brägele fast fertig sind mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze reduzieren.

Für den 1. Salat:

Salat waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz in heißem Wasser dünsten und abschütten. Öl, Essig, Senf und Joghurt mit den Schalotten zu einem Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder kühl stellen.

Für den 2. Salat:

Karotten schälen und raspeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Karotten geben.

Für den 3. Salat:

Gurke schälen und in Streifen schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Gurken geben. Alle drei Salate mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 07. September 2020