

# Kalb-Herz, Kapern-Soße, Kartoffel-Stampf, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für das Herz:

1 Kalbsherz	Mehl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

250 g Kapernäpfel	1 Knoblauchzehe	250 g Cornichons
250 ml Kalbsfonds	200 ml Sahne	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Stampf:

700 g mehlig. Kartoffeln	250 g Butter	500 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 EL süßer Senf	20 ml Balsamicoessig
60 ml Olivenöl	1 Schuss Ahornsirup	Salz
Pfeffer		

### Für das Herz:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Herz entlang der Kammern in Stücke schneiden, Haut und Sehnen entfernen und unter kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Die Herzstücke salzen und pfeffern, mehlieren und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. In Alufolie einwickeln und für 12-15 Minuten in den Ofen geben. Danach 5 Minuten ruhen lassen **Für die Sauce:**

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Kapern in der Fleischpfanne in Öl andünsten. Gurken würfeln, hinzufügen und 3-4 Minuten mitbraten. Fonds angießen und alles einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und Sauce nochmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

### Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürzmilch und Butter dazugeben und stampfen.

### Für den Salat:

Feldsalat waschen. Ein Dressing aus Senf, Balsamico, Olivenöl und Ahornsirup herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing vermengen.

Andreas Dähn am 07. Juni 2022