

Kalb-Leber, Petersilienkartoffeln, Apfelkren, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die gebackene Kalbsleber:

| | | |
|------------------|-----------------------------|--------------------|
| 200 g Kalbsleber | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 1 Ei |
| Butterschmalz | 5 EL Mehl | 100 g Semmelbrösel |
| Salz | | |

Für die Petersilienkartoffeln:

| | | |
|-----------------------|-------------|-------------------------------|
| 6 kleinere Kartoffeln | 1 EL Butter | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| Salz | | |

Für den Apfelkren:

| | | |
|--------------------|-----------------------------|----------------------|
| 2 säuerliche Äpfel | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 10 g geriebener Kren |
| 1 TL Weißweinessig | 1 TL Zucker | |

Für den Feldsalat:

| | | |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 150 g Feldsalat | 4 Kirschtomaten | 1 TL mittelscharfer Senf |
| 1 $\frac{1}{2}$ EL Apfelessig | 3 EL Kürbiskernöl | Salz |

Für die gebackene Kalbsleber:

Die Kalbsleber trockentupfen. Aus Mehl, verquirltem und gesalzenem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße vorbereiten. Leber panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsleber darin von beiden Seiten ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und schälen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz würzen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Apfelkren:

Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Mit Kren, Essig, Zucker und etwas Zitronensaft vermengen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen.

Kürbiskernöl mit Apfelessig, Senf und etwas Salz zu einem Dressing aufschlagen. Kurz vor dem Servieren über den Feldsalat geben. Tomaten halbieren und an den Salat anlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Gether am 07. März 2024