

Kalb-Leber mit Feld-Salat und Kartoffelstampf

Für zwei Personen

2 Kalbsleber, à 200 g	2 mehlig Kartoffeln	200 g großblättriger Feldsalat
4 Kirschtomaten	1 große Zwiebel	100 g Butter
2 EL Senf, mittelscharf	3 EL Mehl	50 ml Essig
100 ml Sahne	Zucker, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. Anschließend in gleichgroße Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit etwas Mehl bestäuben, kurz in der Pfanne von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und kurz zum Anrösten in die Pfanne geben. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Für das Salatdressing das Olivenöl in eine Schüssel geben und mit dem Senf, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und klein stampfen. Den Stampf anschließend mit Butter und Sahne cremig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit den Tomaten vermengen. Den Salat auf dem Teller anrichten und das Dressing darüber geben. Das Kartoffelstampf dazugeben und die Kalbsleber darüber verteilen. Mit den Zwiebelringen und den Tomaten garnieren.

Veronika Henning am 22. Mai 2012