

Leber-Knödel mit Zwiebel-Schmelze und Feld-Salat

Für 4 Personen

150 g Feldsalat	2 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	2 Zweige Majoran	1/2 Bund glatte Petersilie
3 Brötchen	150 g Leber	Salz, Pfeffer
2 frische Eier	1 hart gekochtes Ei	2 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Für die Leberknödel eine Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen und Knoblauch zugeben. Die Pfanne vom Herd ziehen. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Brötchen in feine dünne Scheiben schneiden. Die Leber durch den Fleischwolf drehen, zu den Brötchen geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eier und die angeschwitzten Zwiebeln mit den Kräutern zugeben und alles locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann aus der Masse Knödel formen und diese in der siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anschwitzen, mit etwas Salz würzen. Für die Salatsauce das gekochte Ei aufschneiden. Das Eigelb herauslösen und zerdrücken. Zitronensaft, Öl, 1 Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Das Eiweiß fein hacken und untermischen. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Die gegarten Knödel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen und anrichten. Die geschmälzten Zwiebeln obenauf geben und den Feldsalat dazu reichen.

Vincent Klink 23. Februar 2012