

# Semmel-Knödel-Salat mit Kalb-Leber und Apfel-Schalotten

## Für 2 Personen

3 Schalotten	2 Äpfel, z.B. Jonagold	1-2 EL Butter
1 EL Himbeeressig	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 Semmelknödel	3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Schnittlauch
20 ml Apfelessig	30 ml Olivenöl	4 Scheiben Kalbsleber à 70 g
1 TL Mehl		

## Für die Semmelknödel:

150 g Weißbrot	ca. 50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	1 TL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für die Apfelschalotten Schalotten schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 1 cm starke Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotten anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Apfelspalten zugeben und gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, dann in eine flache Schüssel geben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Essig und Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Schnittlauch untermischen. Das Dressing über die Knödel gießen und locker unterheben. Leberscheiben mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 1 Minute rosa braten. Danach salzen. Semmelknödelsalat anrichten, die Leber daneben legen, mit den Apfelschalotten belegen und servieren.

Für die Semmelknödel:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben. Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Vincent Klink 29. März 2012