

Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Hack aus Schweineleber	200 g Mehl	2 Eier
2 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Meersalz	1 Zwiebel
1 EL Butter		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1/2 Bund jungen Löwenzahn	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund Pimpinelle	1/2 Bund Sauerampfer
Bärlauch	1 EL Honig	1/2 EL Zitronensaft
2 EL Weißwein	3 EL Olivenöl	Salz
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1 EL Crème fraîche	

Für die Spätzle Leber mit Mehl, Eiern, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Spätzlebrett streichen und in das siedende Salzwasser schaben oder den Teig in eine Spätzlepresse geben und den Teig in das siedende Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche steigen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen. Spätzle auf ein Tuch geben und etwas antrocknen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit braten. Die Spätzle dürfen leicht gebräunt, aber nicht zu knusprig sein. Für den Frühlingssalat Kopfsalat, Löwenzahn, Schnittlauch, Brunnenkresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Bärlauch putzen, abspülen und trockenschütteln. Honig, Zitronensaft, Wein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Crème-fraîche in ein verschließbares Glas geben, alles gut schütteln. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen und mit den Spätzle anrichten.

Vincent Klink am 11. April 2013