

# Warmer Salat mit Kalb-Leber

Für 4 Personen

## Apfelbalsamvinaigrette:

1 Apfel, z. B. Gala oder Boskoop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	1 EL Apfelbalsamessig	2 EL Pecannussöl
1 Msp. Quatre epices Pfeffer	1 TL Majoranblätter	Salz

## Warmer Salat:

4 Stck. Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Apfelbalsamessig	4 Scheiben Kalbsleber, a 75 g	2 EL Butter
80 g Feldsalat, klein Pfeffer	Salz	Meersalz

Apfelbalsamvinaigrette:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre epices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit einem Esslöffel Apfelbalsamessig, Pecannussöl, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Warmer Salat:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den restlichen Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und dem restlichen Apfelbalsam ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chichoreeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen. Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoréeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit warmer Apfelvinaigrette übergießen. Mit geputztem und gewaschenem Feldsalat ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 26. September 2008