▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2024 ▪
Tagesmotto „Ausgebacken“ mit Cornelia Poletto

Ingrid Gether

Gebackene Kalbsleber mit gebratenen Petersilienkartoffeln, Apfelkren und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Kalbsleber:
200 g Kalbsleber
½ Zitrone, Saft
1 Ei
Butterschmalz, zum Ausbacken
5 EL Mehl
100 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle

Die Kalbsleber trockentupfen. Aus Mehl, verquirltem und gesalzenem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße vorbereiten. Leber panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsleber darin von beiden Seiten ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für die Petersilienkartoffeln:
6 kleinere Kartoffeln
1 EL Butter
½ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz würzen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Apfelkren:
2 säuerliche Äpfel
½ Zitrone, Saft
10 g geriebener Kren, aus dem Glas
1 TL Weißweinessig
1 TL Zucker

Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Mit Kren, Essig, Zucker und etwas Zitronensaft vermengen.

Für den Feldsalat:
150 g Feldsalat
4 Kirschtomaten
1 TL mittelscharfer Senf
1 ½ EL Apfelessig
3 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen. Kürbiskernöl mit Apfelessig, Senf und etwas Salz zu einem Dressing aufschlagen. Kurz vor dem Servieren über den Feldsalat geben. Tomaten halbieren und an den Salat anlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.