

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Leberknödel auf Rote Rüben-Carpaccio

Leberknödel auf Rote Rüben-Carpaccio

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

200 g faschierte Rindsleber, 250 g Knödelbrot (Semmelwürfel), 3 Eier, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Abrieb von 1 Bio-Orange, 2 gehackte Zwiebeln, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehackter Liebstöckel, Salz, Pfeffer, Majoran, Butter; 1 Liter Öl zum Frittieren.

Für das Rote Rüben-Carpaccio: 3 Rote Rüben (gekocht), Salz, Pfeffer, 5 EL Sauerrahm, Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone.

Zubereitung

Für die Knödel gehackte Zwiebel in aufgeschäumter Butter glasig anschwitzen. Zum Knödelbrot geben, kurz durchmischen. Die faschierte Rindsleber ebenfalls zugeben. Die Eier einrühren, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Liebstöckel sowie den geriebenen Zitruschalen gut abschmecken. Die Masse kurz ziehen lassen, dann Knödel formen und diese im heißen Fett bei ca. 160 °C backen.

Die Roten Rüben schälen und dünn aufschneiden und dekorativ auf Teller legen. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und in einen Spritzsack füllen. Über dem Rüben-Carpaccio verteilen und die Leberknödel darauf setzen. Mit geriebener Zitronenschale bestreuen.