

Aufgetischt

Rezept von Johannes Ohr

Geröstete Kalbsleber mit Apfelspalten und Bohnenstrudel

Zutaten für 2 Personen

400 g geputzte Kalbsleber (von Haut und Arterien befreit; in Streifen geschnitten), Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel (gehackt), Öl, 1 Apfel (nicht zu sauer – geschält, in Spalten geschnitten; Kerngehäuse entfernt), 1 Prise Majoran, 1 Schuss Balsamico-Essig (eher süß), 300 ml Bratensaft (gebunden), gehackte Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Die Kalbsleber kurz vor der Zubereitung salzen und pfeffern. Die Zwiebel mit der Leber in einer Pfanne in Öl anrösten, dabei mit einer Spachtel immer wieder wenden dann die Apfelspalten begeben, alles mit Majoran würzen, mit Balsamico-Essig löschen, einmal kurz umrühren, sofort mit Bratensaft aufgießen und einmal kurz aufwallen lassen (nicht kochen lassen und warten). Die geröstete Kalbsleber anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Bohnenstrudel

Zutaten

1 Zwiebel (gehackt), Öl, 1/4 l Milch, 300 g Semmelwürfel, je 200 g gekochte Käfer- u. weiße Bohnen, 3 Eier, gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Kerbel), Salz, Pfeffer, 1–2 Strudelteigblätter, zerlassene Butter fürs Blech und zum Bepinseln, 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zwiebel in Öl anglasen; mit Milch ein Mal aufkochen. Semmelwürfel in einer Schüssel mit Zwiebelmilch übergießen, die Bohnen untermengen, danach Eier, Kräuter, Salz und Pfeffer unterrühren.

Strudelblätter auf einem Tuch auflegen, Bohnenmasse am unteren Teil des Strudelblatts entlang legen; rundum mit Ei bepinseln. Mit dem Tuch die Bohnenmasse ein Mal einschlagen, dann das Strudelblatt mit etwas zerlassener Butter bepinseln und den Strudel komplett einrollen.

Strudel auf ein bebuttertes Blech legen und bei 150° C ca. 15 Min. backen.