

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

### Gebackene Milchkalbsleber mit Erdäpfel-Endivien-Salat

**40 Minuten/leicht**



#### Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben Kalbsleber à 60 g (unbedingt vom Milchkalb), 3 Eier, 100 ml griffiges Mehl, 200 ml Semmelbrösel, Pfeffer, 300 g Butterschmalz, Fleur de Sel, Preiselbeeren, 1 Bio-Zitrone.

Für den Salat: 400 g Salaterdäpfel (Kipfler oder Sieglinde), Kümmel, 200 g warme Rindssuppe, 1 TL scharfer Senf, 4 EL Riesling-Auslese-Essig, 1 rote Zwiebel (fein gewürfelt), Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, ½ Kopf Endiviensalat, Kürbiskernöl, 4 kleine Radieschen.

#### Zubereitung

An der Leber noch anhaftende Häutchen abziehen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vorhandene Sehnen entfernen, die Leber mit Pfeffer würzen und zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und Brösel wenden, d.h. panieren. In heißem Butterschmalz langsam goldbraun backen. Die Kerntemperatur sollte bei etwa 60 °C liegen. Gut abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

Für den Salat die Erdäpfel mit Kümmel kochen, schälen und dünn schneiden. Die geschnittene Zwiebel begeben. Salzen, pfeffern und mit der warmen Suppe übergießen. Mit Öl, Senf, Essig, Kümmel und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren den in Streifen geschnittenen Endiviensalat unterziehen.

Die Leber auf dem Salat anrichten, mit Zitronenscheiben, gehobelten Radieschen und Kürbiskernöl dekoriert servieren. Nach Geschmack Preiselbeeren dazu reichen.