



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann



FÜR 4 - 6 PERSONEN

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015

Fingerfood: Kalbsleber | Apfel | Schalotte Kartoffelvinaigrette

KALBSLEBER

100 g Kalbsleber
2 EL Rapsöl
2 Prisen Meersalz
25 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1/2 Knoblauchzehe

Die Kalbsleber in dem Rapsöl anbraten, Salzen und in den letzten Sekunden die Butter, die Kräuter und den Knoblauch zugeben. Ständig mit der Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier legen.

KARTOFFELVINAIGRETTE

1 Kartoffel
1 Schalotte
10 g Butter
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond
2 EL Champagneressig
4 EL Olivenöl
3 Prisen Meersalz

Die Kartoffel wasch und schälen. In 3 mm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffel- und Schalottenwürfel in der Butter ohne Farbe andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und 1 Minute köcheln lassen. Salzen.

Mit dem Fond nach und nach aufgießen und die Kartoffel weich garen. Mit dem Essig und dem ÖL abschmecken.

SCHALOTTE

1 Schalotte
2 Prisen Zucker
1 Prise Salz
etwas Champagneressig

Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Auf ein Blech geben. Mit Essig, Zucker und Salz marinieren und eine Stunde stehen lassen.

APFEL

1 Apfel
1 Prise Meersalz
1 Prise Zucker

Den Apfel waschen. Ungeschält mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen und mit Salz und Zucker würzen.

Die fertig gegarte Leber mit den Schalottenringen und den Apfelkugeln auf kleine Spieße (oder Zahnstocher) spießen. Die Kartoffelvinaigrette auf einem Suppenlöffel dazu reichen.