

Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Apfel-Linsen-Ragout

aus "Linsen - das Kochbuch von Achim Schwekendiek und Barbara Lutterbeck)

Rezept für 4 Personen

5 Schalotten, geschält
3 TL Butter
180 g Puy-Linsen, gewaschen
20 ml Apfelsaft
600 ml Fleischbrühe
2 Äpfel, geschält, Kerngehäuse entfernt, in kleine Würfel geschnitten
Mehl zum Wenden
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Öl zum Frittieren und Braten
1 Kopfsalat, gewaschen und in mundgerechte Stücke gezupft
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Kalbsleber, von Haut und Adern befreit



Zubereitung

1. Für das Apfel-Linsen-Ragout eine Schalotte fein hacken und in 1 TL Butter anschwitzen. Dann die Linsen dazugeben, mit dem Apfelsaft ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Mit 500 ml Brühe auffüllen und 15 Minuten fertig garen. Kurz bevor die Linsen fertig sind, die Äpfel und 1 TL Butter zugeben und salzen.

2. Für die Röstzwiebeln 3 Schalotten in feine Ringe schneiden. In dem Mehl und dem Paprikapulver wenden und in heißem Fett in der Fritteuse kurz frittieren.

3. Die restliche Schalotte fein hacken und in etwas Öl glasig anschwitzen. Den Salat dazugeben und zusammenfallen lassen. Dann mit der der restlichen Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Butter zugeben und den Salat 4-5 Minuten dünsten.

Die Leber in etwas Mehl wenden und in einer Pfanne mit 3 EL Öl von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten und salzen. Die Leber mit Salat und Apfel-Linsen-Ragout servieren.

Guten Appetit!