

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Bernd Jakob

**Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Champignons, Salbei,
Reis und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

3 Scheiben küchenfertige Kalbsleber
 250 g braune Champignons
 2 mittelgroße Zwiebeln
 100 ml Sahne
 Margarine, zum Braten
 100 ml Sherry Dry
 100 ml Wermut
 Mehl, zum Bestäuben
 16 Blätter frischer Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. putzen, dann in Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Zwiebeln abziehen, Champignons putzen und beides in Streifen schneiden.

Mit etwas Margarine die Leber in einer Pfanne anbraten. Dann die Leber aus der Pfanne nehmen und die Pilze in derselben Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend die Leber wieder mit in die Pfanne geben. Mit Sherry und Wermut ablöschen und mit Sahne auffüllen.

Salbeiblätter klein schneiden und dazugeben. Dann ca. 15 Minuten köcheln lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

150 g Jasminreis
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Jasminreis ca. 10 Minuten in leicht kochendem Salzwasser leicht bissfest garen. Anschließend abgießen. Dann nochmals im Topf mit etwas Butter vermengen.

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat
 1 kleine Schalotte
 1 EL mittelscharfer Senf
 2 EL Ahornsirup
 2 EL Himbeeressig
 3 EL Walnussöl
 50 g Walnusskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und ggf. kleiner zupfen. Schalotte abziehen und kleinhacken. Feldsalat mit Schalottenwürfel und Walnusskernen vermengen.

Senf, Ahornsirup, Himbeeressig und Walnussöl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.