▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Johannes Trummer

Kalbsleber-Saltimbocca mit Apfel-Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:
2 Scheiben Kalbsleber, ca. 1 cm dick
4 Scheiben dünn geschnittener Parmaschinken
1 EL eiskalte Butter
80 ml Marsala
100 ml Geflügelfond
20 Salbeiblätter
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leber waschen und trockentupfen. Salbeiblätter abzupfen. Leber auf die Hälfte der Größe einer Parmaschinken-Scheibe schneiden. Leberstücke in Parmaschinken und Salbei einwickeln und knusprig anbraten. Bratensatz mit Marsala und Fond aufgießen und einkochen lassen. Eiskalte Butter unterrühren. Salzen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:
6 kleine Kartoffeln (die man mit Schale essen kann)
½ Bund Rosmarin
Salz, aus der Müller
Schwarzer Pfeffer, aus der Müller

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln kurz im Wasser kochen. Anschließend klein schneiden und vierteln. Auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Rosmarin-Zweigen für einige Minuten im Ofen backen. Salzen und pfeffern.

Für die Apfel-Zwiebeln:
1 Zwiebel
1 Apfel
5 g getrockneter Majoran
Weißwein, zum Ablöschen
Butter, zum Braten
Zucker, zum Karamellisieren

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden und mit Zucker karamellisieren. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Apfel-Stücke in Butter anrösten und mit Wein ablöschen. Einkochen und mit Majoran würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.