

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Thomas Hoyer

**Geschnetzelte Rinderleber mit Zwiebel-Balsamico-Sauce
 und Kümmel-Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderleber:

300 g Rinderleber in 4 Scheiben
 2 rote Zwiebeln
 50 g Mehl
 50 g Zucker
 3 EL Portwein
 3 EL trockener Rotwein
 4 EL Balsamico
 20 g Butter
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber einige Stunden in Milch einlegen. Die Leber aus der Milch nehmen, schnetzeln und in feine Streifen geschnitten im Mehl wenden. Die Schnitzel von allen Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die gewürfelte Zwiebel mit Thymian und Rosmarin dünsten.

Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen.

Portwein und Rotwein angießen und leicht einkochen lassen.

Die Leberstreifen dazugeben, bei mittlerer Hitze fertig garen. Butter hinzufügen, den Thymian und Rosmarin entfernen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
 30 g Pancetta
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Majoran
 ½ TL Kreuzkümmel
 1 TL ganzer Kümmel
 4 Zweig glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten

Die Kartoffeln mit Schale kurz ankochen, schälen, in entsprechende Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Pancetta grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pancetta unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.