

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Tim Löffler

Oma Trudels geschnetzelte saure Leber mit Brägele und dreierlei Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber
1 Schalotte
100 ml weinwürziger Essig
100 ml Fleischfond
50 g Margarine
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in feine Streifen schneiden und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Leber für etwa 30 Sekunden anbraten die Schalotte dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit etwas Essig ablöschen, mit Fond aufgießen, einmal aufkochen lassen und sofort von der Hitze nehmen. Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brägele:

5 festkochende Kartoffeln
150 g Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln in Scheiben geschnitten in das heiße Schmalz geben. Von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Wenn die Brägele fast fertig sind mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze reduzieren.

Für den 1. Salat und das Dressing:

1 Pflücksalat
2 Schalotten
50 g Joghurt
3 EL mittelscharfer Senf
150 ml Apfelessig
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz in heißem Wasser dünsten und abschütten. Öl, Essig, Senf und Joghurt mit den Schalotten zu einem Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder kühl stellen.

Für den 2. Salat:

5 Karotten
½ Bund Schnittlauch

Karotten schälen und raspeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Karotten geben.

Für den 3. Salat:

1 Salatgurke
½ Bund Dill

Gurke schälen und in Streifen schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Gurken geben. Alle drei Salate mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.