

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2025** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Dominik Schaub

„Suuri Läberli“: Saure Leber mit Zwiebeln, Rösti und Apfel-Kohlrabi-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g küchenfertige Kalbsleber
 ½ Zwiebel
 100 ml Amberbier
 100 ml Kalbsfond
 1 EL Bieressig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 ½ EL Mehl
 ¼ Bund Thymian
 Szechuanpfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Leber abtupfen und mit Mehl bestäuben.

Öl in einer weiten Gusspfanne erhitzen. Leber begeben und rundum 1–2 Minuten braten. Leber aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Zwiebelstreifen in derselben Pfanne ca. 2 Minuten braten. Mit Bier ablöschen, Kalbsfond begeben, ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Essig begeben. Leber darunter mischen und kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen!). Abschmecken. Thymian darüber zupfen und sofort servieren.

Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit einer Reibe in eine Schüssel reiben und anschließend salzen.

2 EL Butterschmalz in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln dazugeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten.

Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten goldbraun braten. Rösti auf einen Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen. Erneut etwas Butterschmalz dazugeben und offen ca. 15 Minuten fertig braten. Rösti auf einen vorgewärmten Teller geben.

Für den Salat:

1 Kohlrabi
 1 Granny Smith Apfel
 1 EL Olivenöl
 2 EL Bieressig
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen. Kohlrabi und Apfel in Julienne schneiden. Aus Bieressig, Olivenöl und Thymian ein Dressing herstellen. Apfel- und Kohlrabi-Julienne mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.