

Kalb-Leber auf Blattsalat mit Brötchen, Thymian-Butter

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

150 g Kalbsleber Butterschmalz Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Blattsalat:

100 g Blattsalat 1 EL Balsamico 2 EL Zitronenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Brötchen:

250 g Mehl 13 g Hefe (1/4 Würfel) 1/2 TL Honig
1/4 TL Salz

Für die Thymianbutter:

50 g weiche Butter 2 Zweige Zitronenthymian

Für die Garnitur:

8 Blüten Kapuzinerkresse 1/4 Bund Schnittlauch 2 Schnittlauchblüten
1 TL roter Pfeffer, ganz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brötchen die Hefe mit dem Honig verrühren, 125 Milliliter Wasser zugießen und das Salz unterrühren. Das Mehl unter ständigem Rühren zugeben und aus dem entstandenen Teig Brötchen formen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Thymianbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Blätter des Thymians unterrühren und in einer kleinen Form in den Kühlschrank stellen.

Für den Blattsalat die verschiedenen Sorten Salat waschen, schleudern und klein zupfen. Anschließend aus dem Balsamico, dem Zitronenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber kurz, sowie kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbsleber mit dem Blattsalat, dem Dressing, dem selbstgemachten Brötchen und der Thymianbutter auf Tellern anrichten, mit dem gehackten Schnittlauch, der Kapuzinerkresse, dem zerstoßenen Pfeffer und den Schnittlauchblüten garnieren und servieren.

Jana Gebhardt am 18. August 2015