Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feines mit Streuobstäpfeln: Kalbsleber mit Rauke, Streuobstäpfel und Röstzwiebeln

Das Aroma heimischer feinsäuerliche Äpfel von Streuobstwiesen schmecken wunderbar zu gebratener Kalbsleber und nussig, pfeffriger Rauke. Da braucht es dann nur noch wenig Zutaten für das Salatdressing. Zum Schluss der Tipp: mit Kerbel und wenig Brotgewürz gibt`s kleine Geschmacksexplosionen. Die Anisaromen dieser Gewürzmischung harmonieren mit den Aromen der Äpfel.
Herrlich erfrischend. Eine würdige Begleitung zu den süßlich, herben Röstzwiebeln und den nussigen, buttrigen Noten der Leber.

Zutaten

für 4 Personen als kleine Vorspeise:

- 4 x 120 g frische Kalbsleber (in etwas Milch eingelegt)
- Mehl zum Bestäuben
- Salz und Pfeffer

- Wer möchte: etwas Brotgewürz
- Sonnenblumenöl
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Bund Rauke (Rukola)
- 1 mittelgroßen Apfel (am Besten die alten, aromatischen und feinsäuerlichen Sorten von Streuobstwiesen)
- Etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- Honig zum Abschmecken
- Wer möchte: Petersilien- oder Kerbelblätter, etwas Leinsamen oder geröstete und gehackte Nüsse zum Bestreuen

Zubereitung

Die **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe hobeln. In einer Pfanne mit wenig Öl und Salz langsam goldbraun rösten. Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen.

In derselben Pfanne die **Leber** anbraten. Dazu vorher die Leber trockentupfen und sachte mit Mehl bestäuben. In der Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Dann Pfanne auf die Seite stellen und die Leber darin bis zum anrichten gar ziehen lassen.

Vor dem **Servieren** mit Salz, Pfeffer und etwas Brotgewürz bestreuen.
Die Rauke kurz waschen und abtropfen lassen.
Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren.
Den Apfel in sehr feine Blätter hobeln.
Rauke und Apfelblätter separat marinieren.

Zum **Anrichten** die Rauke mittig auf Teller verteilen. Apfelblätter bis zur Mitte einschneiden und zu kleinen Apfeltrichter formen (oder einfach ganz lassen).
Die gebratene Leber verteilen.
Mit Kräuterblätter, Leinsamen oder Nüssen bestreuen.