



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Januar 2016

Gebratene Kalbsleber

an Holsteiner Winter-Rohkost mit Nuss-Dressing und Apfel-Chutney

von Küchenchef Carsten Ott, Antik-Hof Bisse



Zutaten für vier Personen

800 g Kalbsleber, geputzt
1 Roggenmischbrotstange
vom Kieler Holzofenbäcker

Für das Nuss-Dressing:

80 ml Hühnerbrühe
2 Schalotten
80 g Walnusskerne
50 ml weißer Balsamico-
Essig
60 ml gutes Walnussöl
50 ml gutes Rapsöl
10 g grobkörniger Senf
10 g Honig

Für den Rohkost-Salat:

200 g Spitzkohl
200 g Wirsingkohl
100 g Steckrübe
100 g Kohlrabi
100 g Petersilienwurzel
oder Pastinake
100 g Möhren
100 g Feldsalat
2 Äpfel
(Topaz oder Glockenapfel)
Lorbeerblatt, Nelke

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Möhren, Petersilienwurzel und Kohlrabi schälen, Steckrübe, Kohl und Feldsalat putzen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden, Zitrone auspressen.

...weiter auf Seite 2

Für das Rohkost-Dressing die Walnusskerne zerbröseln und im Ofen oder in einer Pfanne ohne Fett ca. 6-8 Minuten bei 160° C rösten. Die gewürfelte Schalotte mit etwas Walnussöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die restlichen Zutaten mit den glasierten Schalotten in einer Schüssel verrühren und die noch warmen Walnusskerne dazu geben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft, ziehen lassen.

Für den Rohkost-Salat Spitzkohl und Wirsingkohl in feine Streifen schneiden, Steckrübe, Kohlrabi, Möhren, Petersilienwurzel und Äpfel grob reiben. In einer Schüssel mit der Walnuss-Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Für das Chutney Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Schalotten und den Ingwer darin glasig schwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Apfelstücke zugeben und mit dünsten, mit Apfelsaft ablöschen und etwas köcheln lassen. Nun den Rohrzucker, Zitronensaft und Curry zugeben, aufkochen, nochmal abschmecken und dann in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Holsteiner Kalbsleber in dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz von beiden Seiten braten.

Die Roggenmischbrotstange in Scheiben schneiden und im Backofen oder in einer Pfanne ohne Fett rösten.

...weiter auf Seite 3

Für das Chutney:

500 g süß-saure Äpfel
75 ml Apfelsaft
50 g Schalotten-Würfel
75 g Butterschmalz
30 g frischer Ingwer
1 Zitrone
80 g brauner Rohrzucker
Salz, Pfeffer, Curry

Anrichten

Den vorher durchgeschwenkten Rohkostsalat mittig auf den Tellern anrichten, mit Feldsalatröschen garnieren. Die gebratenen Leberscheiben anlegen und das Apfel-Chutney mit einem Löffel rund um den Salat geben. Dazu das geröstete Holzofenbrot in einem Körbchen servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen der Antik-Hof Bisse!