



Kalbsleber mit Flower Sprouts

Man nehme für 4 Portionen:

600 g kleine Kartoffeln
400 g Flower Sprouts
600 g Kalbsleber (4 Scheiben)
3 Knoblauchzehen
12 Salbeiblätter
1 Limette
5 EL Olivenöl
60 g Butter
½ TL Piment d'Espelette
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 Schuss Noilly Prat
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle

- Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 3 EL Olivenöl beträufeln
- Flower Sprouts in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl vermengen, mit Salz und geräuchertem Paprika würzen
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
- Limette achteln, die spalten quer halbieren
- Backofen auf 200° Umluft vorheizen

Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, salzen und 20 Minuten in den Ofen geben. Die Temperatur auf 170° reduzieren, Kartoffeln auf einer Seite des Blechs zusammenschieben, Flower Sprouts auf die andere Seite geben und alles weitere 15 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Tür öffnen. Die Leber mehlieren und in einer ausreichend großen Pfanne in der Butter bei kräftiger Hitze ganz kurz braten. Salbei, Knoblauch und Limette in das Bratfett geben, verrühren. Die Leber aus der Pfanne nehmen und zu den Kartoffeln legen. Noilly Prat in die Pfanne geben, kurz aufkochen und den Sud samt Salbei, Knoblauch und Limette über Kartoffeln und Leber verteilen. Leber salzen und pfeffern, alles mit Piment d'Espelette bestreuen und servieren.

Dazu passt trockener Weißwein, z.B. Grauburgunder