

Duett von der Kalbsleber an Erdäpfel-Petersilienwurzelcreme und jungem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 600 g frische Kalbsleber
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin
- 2 Eier Tiroler Goggei
- Mehl, Brösel
- etwas Butterschmalz
- 1 EL frische Butter



Erdäpfel-Petersilienwurzelcreme

- 4 Tiroler Mehlig
- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL frische Butter
- Salz Pfeffer
- frische Blattpetersilie

Junges Gemüse

- 1 Karotte
- Zuckerschoten
- Broccoli oder Romanesco
- 1 EL frische Butter

Zubereitung der Kalbsleber

1. Die Haut der Kalbsleber abziehen und von Sehnen befreien.
2. Das Fleisch portionieren (pro Person 2 x 2 Stück)
3. Die Kalbsleber mit Salz und etwas Pfeffer würzen
4. Die erste Hälfte panieren und in Butterschmalz herausbacken
5. Die andere Hälfte in Mehl wälzen und in Butter mit ein paar Rosmarinzwiegen, unter wenden, braten, kurz ruhen lassen.

Zubereitung für die Erdäpfel-Petersilienwurzelcreme

1. Erdäpfel und Petersilienwurzel schälen und ca. 35 min. kochen
2. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch, Salz und Pfeffer, sowie Butter und gehackter Petersilie vermengen

Zubereitung für das junge Gemüse

1. In Salzwasser kochen, abseihen und in Butter, mit etwas Salz schwenken

Rezept & Bild: Hotel Seespitz, Seefeld in Tirol