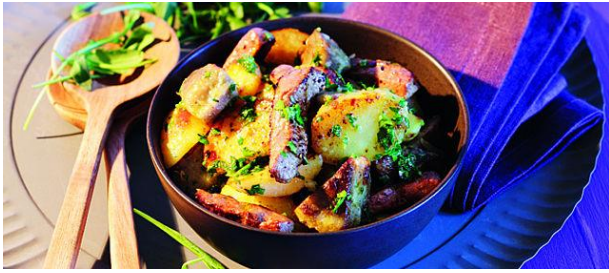


# Artischockensalat mit Kalbsleberstreifen



## Zubereitung

Für 6 Personen als Vorspeise - Für 3-4 Personen als kleines Essen

*Für diesen Artischockensalat verwendet man mit Vorteil möglichst grosse Artischocken, da diese besonders fleischige Böden haben. Anstelle von Kalbsleber kann man auch Geflügelleber, Poulet- oder Entenbrüstchen dazu kombinieren.*

1 Die Kartoffeln in Salzwasser oder im Dampf weich garen. Abschütten und abkühlen lassen. Anschliessend schälen und in Scheiben schneiden.

2 Die Böden der Artischocken nach Grundrezept auf Seite 23 rüsten und garen. Die Böden in 6 Stücke schneiden.

3 Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

4 Essig, Senf, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren.

5 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie die Teller mitwärmen.

6 Die Kalbsleberstreifen auf Küchenpapier trockentupfen und leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

## Zutaten

3 Kartoffeln, klein, festkochend

Salz

6 Artischocken, gross

1 Zwiebel, klein

1 Knoblauchzehe, klein

2 Zweige Majoran

1 Esslöffel Himbeeressig, ersatzweise Rotweinessig

1 Teelöffel Senf, mild

1 Schuss Worcestershiresauce  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

3 Esslöffel Olivenöl

500 g Kalbsleber, vom Metzger in fingerdicke Streifen geschnitten

Zum Fertigstellen

1 Esslöffel Bratbutter

2 Esslöffel Olivenöl

7 In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Kalbsleberstreifen darin in 2 Portionen – sonst ziehen sie gerne Wasser! – auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 45-60 Sekunden kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben, ganz leicht salzen und im 80 Grad heissen Ofen 10-15 Minuten nachgaren lassen.

8 Im Bratensatz das Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Artischocken, die Kartoffeln und den Majoran beifügen und etwa 3 Minuten mitbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Kalbsleber und die vorbereitete Sauce beifügen und alles sorgfältig mischen. Auf den vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Wünscht man eine Beilage, passen frisches Baguette oder ein Weisswein-Risotto dazu.