

Blaue Kartoffeln mit Kalbsleber, Speck und Croûtons



Zutaten

- 800 g Kartoffeln, blau
- 1 Schalotte
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Majoran
- 150 g Bratspeck, in dünne Tranchen geschnitten
- 400 g Kalbsleber
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln waschen, dann je nach Sorte und Dicke der Schale die Knollen schälen. Die Kartoffeln waagrecht halbieren und weich dämpfen.

2 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

3 Inzwischen die Schalotte schälen und fein hacken.

4 Das Toastbrot entrinden und klein würfeln. Auf ein Blech geben. Die Brotwürfelchen im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten trocknen.

5 Rosmarinnadeln und Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Specktranchen in feine Streifen schneiden. Die Leber von allfälligen Sehnen befreien und in Streifen oder feine Scheiben schneiden.

6 Wenn die Kartoffeln gar sind, diese auf eine ofenfeste Platte geben und in den ausgeschalteten Ofen stellen.

7 In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Den Speck darin knusprig braten, dann herausnehmen. Die Bratpfanne wieder gut heiss werden lassen. Restliche Bratbutter beifügen und sehr stark erhitzen. Die Leber, die Schalotte und die Kräuter beifügen und alles 1½–2 Minuten unter häufigem Wenden kräftig braten. Zuletzt salzen, den Speck und das Toastbrot untermischen, alles aus der Pfanne nehmen und über die Kartoffeln auf der Platte geben. Wieder warmstellen.

8 Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen, kurz kräftig kochen lassen, dann die Butter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Kartoffeln mit der Sauce beträufeln, dann sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)