

# Bohnen-Tomaten-Salat mit Estragon und Kalbsleber



## Zutaten

250 g Bohnen, grün  
4 Stück Tomaten, mittel, Strauch- oder andere aromatische Salattomaten  
100 g Blattsalat, je nach Saison  
1 Stück Frühlingszwiebel  
1 Bund Estragon  
3 Esslöffel Weissweinessig  
1 Teelöffel Senf  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
6 Esslöffel Olivenöl  
250 g Kalbsleber, Tranchen  
1 Esslöffel Bratbutter  
0.5 dl Weisswein

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Bohnen rüsten. In wenig Salzwasser oder über Dampf weich garen.
2. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, waagrecht halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
3. Den Salat waschen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. 4 tiefe Teller damit auslegen.
4. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün in sehr feine Ringe schneiden.
5. Die Estragonblätter von den Stielen zupfen und hacken.
6. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Die Hälfte des Estragons beifügen. Bohnen, Tomaten und Frühlingszwiebel untermischen und kurz ziehen lassen.
7. Die Kalbsleber in Streifen schneiden.
8. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsleberstreifen beifügen und sehr heiss kurz beidseitig braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern. Dann zugedeckt warm stellen.
9. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen. Den restlichen Estragon beifügen und alles auf 2 Esslöffel einkochen lassen.
10. Den Bohnen-Tomaten-Salat auf den vorbereiteten Salatblättern anrichten. Die Leber darüber verteilen und mit dem eingekochten Estragonjus beträufeln. Sofort servieren.