Nah&Frisch



Max Stiegl, Tobias Müller | Professional

Gebratene-Leber

Hauptspeise | Hausmannskost

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und in etwas Schmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Backrohr auf 120 Grad vorheizen. Leber zuputzen, mit etwas Semola bestreuen (hierführ kann auch normales Mehl verwendet werden) und in der gleichen Pfanne wie die Äpfel am Stück beidseitig scharf anbraten. Dann die Leber in der Pfanne im Backrohr ziehen lassen bis sie innen schön rosa ist, etwa fünf bis zehn Minuten.

Mit Salbei, Majoran, Zitronensaft und Pfeffer würzen, mit etwas Butter überglänzen und erst kurz vor dem Servieren salzen.

Leber in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit den Apfelspalten auf Tellern anrichten.

Mit Salbei und Majoran garnieren.

Zutaten

- 2 Äpfel (Golden Delicious)
- 2 EL Schmalz
- ½ kg Leber
- 1 EL Semola (Hartweizengrieß)
- 4 Salbeiblätter
- 4 Majoranzweige
- etwas Zitronensaft
- Pfeffer
- 2 EL Butter
- Salz