Gebratene Leber mit Serviettenknödel

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 1 h 10 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Leberplätzli vom Schweizer Schwein
4	Brötchen vom Vortag
2	Schalotten
3 EL	Butter
2 Zweige	Majoran
2.5 dl	Milch
2	Eier
	Salz
1	Zwiebel
80 g	Sellerie
80 g	Rüebli
250 g	Beluga-Linsen
6 dl	Gemüsebouillon
1	Nelke
3	Pimentkörner
3 Zweige	Thymian
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Aceto balsamico
	etwas Mehl
1 EL	Bratbutter

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

730	kcal
57 g	Eiweiss
66 g	Kohlenhydrate
24 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Strenge Schweizer Richtlinien.

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.

Zubereitung

1 Für den Serviettenknödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten fein würfeln, in etwa einem Drittel der Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Majoran zupfen, mit der Milch, den Eiern und den Schalotten verquirlen, salzen und über die Brötchen geben. Kurz vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Masse auf Frischhaltefolie geben, zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und einwickeln. Die Rolle in Alufolie wickeln, die Enden gut verschliessen und im heissen Wasserbad 25 Minuten ziehen lassen. Aus der Folie nehmen und abkühlen lassen.

2 Zwiebel, Sellerie und Rüebli schälen und sehr fein würfeln. In einem weiteren Drittel der Butter erhitzen und die Gemüsewürfel 3–4 Minuten bei milder Hitze andünsten. Die Linsen dazugeben und mit Bouillon auffüllen. Nelke, Piment und Thymian dazugeben und zugedeckt 20–25 Minuten köcheln lassen – evtl. Flüssigkeit dazugeben. Die weichen Linsen mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen und beiseitestellen.

3 Die restliche Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Serviettenknödel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig knusprig braten.

4 Die Leber leicht in Mehl wenden und gut abklopfen. Bratbutter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Leber darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Dazu passt ein grüner Salat.