KALBSLEBER

Ingredients for 2 Portions

400 g	Kalbsleber
4 EL	Zucker
1 Bund	Knoblauchkresse
2 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
	Öl zum Braten
	Meersalz
50 g	grüne Oliven
50 g	violette Kalamata-Oliven
2 EL	Olivenöl
1/4	Ananas

Zubereitung

Die Häutchen von der Leber abziehen. Die Leber in Scheiben schneiden und in Öl zusammen mit den Kräutern scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Meersalz würzen. Die Oliven entsteinen, fein hacken und jeweils mit 1 EL Olivenöl vermischen.

Die Ananas würfeln, mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.
Mit Knoblauchkresse anrichten.

Recipe information
700 kcal, 12 g E, 35 g F, 58 g KH, 4 g B

TIPP

Dazu passt ein herzhaftes Bauernbaguette.