

**AUFGETISCHT - BADEN**

Rezept von Johannes Ley/Allerley, 2540 Bad Vöslau

**Gebratene Kalbsleber mit Selleriecreme, eingelegten Zwetschken und Röstzwiebeln (für 4 Personen)**

**Selleriecreme**

400 g Knollensellerie,  
100 ml Obers,  
50 g Butter,  
Salz,  
Sesamöl

**Eingelegte Zwetschken (im August einlegen!)**

200 g Zwetschken (halbiert, entkernt),  
100 ml Rotweinessig,  
50 g Zucker,  
1 TL Senfkörner,  
1 frischer Thymianzweig

**Röstzwiebeln**

3 große Zwiebeln,  
Mehl zum Bestäuben,  
Öl zum Frittieren

**Kalbsleber**

600 g Kalbsleber (in Scheiben geschn., küchenfertig, Haut entfernt,  
die Leber wird bei 52 °C sous vide ca. 1 Std. gegart),  
griffiges Mehl,  
100 g Butter,  
frische Thymianzweige,  
Salz, Pfeffer

**Zum Anrichten:**

frischer Schnittlauch (fein geschnitten),  
evtl. ein paar eingelegte Eierschwammerln

Selleriecreme: Sellerie schälen, würfelig schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Mit Obers und Butter pürieren, mit Salz und Sesamöl abschmecken.  
Eingelegte Zwetschken: Essig, Zucker, Salz, Thymian und Senfkörner aufkochen, die Zwetschken zugeben und kurz ziehen lassen. Abkühlen lassen und im Sud marinieren.

Röstzwiebeln: Zwiebeln in feine Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalbsleber: Leber in Mehl wälzen, in etwas Butter mit Thymianzweigen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz, aber kräftig braten (innen noch leicht rosa). Mit Salz und Pfeffer würzen.