

Für 4 Personen

Roberto Triulzis Lieblingsgericht: «Müetis Ankeläberli mit Rösti»

Kalbsleber

- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g frische Küchenkräuter ohne Stiel (Majoran, Thymian, Basilikum und Salbei)
- 80 g Butter
- 480 g geschnetzelte Kalbsleber
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, zupfen und hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin braten bis sie glasig sind. Die Kalbsleber begeben und sautieren, wenn nötig etwas Butter nachgeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn keine grosse Bratpfanne zur Verfügung steht, die Leberli besser in 2 – 3 Portionen anbraten. Die Leber auf einer warmen Platte bei 60°C im Ofen warm stellen. Die Kräuter begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösti

- 800 g Kartoffeln (Urgenta)
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 40 g Bratbutter
- 15 g Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln bereits am Vortag in Salzwasser nicht zu weich kochen. Die Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut mischen. Die Bratbutter in eine heisse Bratpfanne geben und erhitzen. Die geraffelten Kartoffeln in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Die Unterseite der Rösti schön gelb und knusprig braten. Die Rösti mit einer lockeren Bewegung aus dem Unterarm in der Pfanne drehen, die Butter begeben und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten.

Anrichten

- 4 Cherry-Tomaten
- 4 Thymiansträusschen

Die Kalbsleber auf den vorgewärmten Teller anrichten. Die Rösti vierteln und dazulegen mit Cherry-Tomaten und dem Thymiansträusschen ausgarnieren. Oder die Rösti und Kalbsleber separat auf einer vorgewärmten Platten servieren.