



Geröstetes Knochenmark mit Petersiliensalat – Zutaten

- (für vier Personen):
- 12 Stücke Kalbsknochen, 7-8 cm lang
- 1 großes Bund Petersilie
- 2 Schalotten, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll extra feine Kapern
- Saft einer Zitrone
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 8 Scheiben geröstetes Brot Meersalz

Geröstetes Knochenmark mit Petersiliensalat – Zubereitung:

- 1 Die Kalbsknochen in eine Pfanne geben.
- 2 Ofen vorheizen auf 220 Grad.
- 3 Pfanne nun in den vorgeheizten Ofen geben.
- 4 Etwa zwanzig Minuten rösten.
- 5 Wenn das Knochenmark weich und gelöst ist, ist es fertig.
- 6 Die Petersilie nicht zu klein schneiden.
- 7 Mit den Schalotten und Kapern mischen.
- 8 Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft dazugeben.
- 9 Das fertige Knochenmark mit dem gerösteten Brot.
- 10 Und dem Petersiliensalat servieren.
- 11 Meersalz dazu reichen.