

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Innereien

2009-2017

116 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Apfel-Kalb-Leber mit Rotwein-Schalotten, Thymian-Espuma	1
Basilikum-Suppe mit geschnetzelter Kalb-Leber	1
Berliner Rinder-Leber mit Kartoffel-Püree	2
Blumenkohl-Sotto mit Hühner-Leber-Birnen-Curry	3
Crunchy-Lasagne mit Geflügel-Leber und Vanille-Orangen	4
Dirty Rice mit rotem Coleslaw	5
Fernöstliche Hühner-Leber mit Curry-Paste, Basmati-Reis	6
Fruchtige Hühner-Herzen mit pikantem Gemüse-Reis	7
Gänseleber, Cidre-Zimt-Soße, Zwiebel-Confit mit Bratapfel	8
Gebackene Hühner-Leber mit Zucchini und Semmel-Rösttalern	9
Gebratene Hähnchen-Leber, Ziegenkäse, Balsamico-Erdbeeren	10
Gebratene Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Püree	11
Gebratene Kalb-Leber Strassburger Art mit Braterdäpfeln	12
Gebratene Kalb-Leber, Apfel-Röstzwiebeln, Erbsen-Püree	13
Geflügel-Leber mit Ingwer-Kirschen und Kartoffel-Püree	14
Geflügel-Leber mit Pekannuss-Crunch, Zwiebel-Chutney	15
Geflügel-Leber mit Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree	16
Geflügel-Leber mit Zwiebel-Chutney, Rosenkohl, Stampf	17
Geflügel-Leber-Gulasch mit Kartoffel-Püree, Blumenkohl	18
Geflügelherz-Ragout, Feldsalat, Rotwein-Soße, Stampf	19
Gemüse-Risotto mit Salbei-Puten-Leber	20
Geröstete Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Gratin	21
Geröstete Kalb-Leber mit Petersilien-Kartoffeln	22
Geröstete Rinder-Leber mit Apfel-Stücken, Bratkartoffeln	22
Grüne Bandnudeln mit Kalb-Leber-Birnen-Ragout	23

Hähnchen-Leber mit Apfel-Zwiebel-Ringen, Kartoffel-Stampf	23
Hähnchen-Leber mit Buchweizen und Orangen-Salat	24
Hähnchen-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebel-Apfelringe	25
Hähnchen-Leber, Röstzwiebeln, Apfelmus, Kartoffel-Püree	26
Hühner-Leber mit Kartoffel-Sterz und Apfel-Spalten	27
Hühner-Mägen und Hühner-Herzen, Sahne-Soße und Nocken	28
Kalb-Leber alla Veneziano	29
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Creme	30
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat	31
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree	31
Kalb-Leber Berliner Art	32
Kalb-Leber Berliner-Art mit Kartoffel-Rosetten	32
Kalb-Leber mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffel-Brei	33
Kalb-Leber mit Balsamico und Risoni-Risotto	33
Kalb-Leber mit Balsamico-Oregano-Soße, Kartoffel-Püree	34
Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Pilz-Kartoffel-Stampf	35
Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln	36
Kalb-Leber mit Fenchel-Orangen-Gemüse, Kartoffel-Rösti	37
Kalb-Leber mit gebratenem Speck und Kartoffel-Püree	38
Kalb-Leber mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffel-Püree	38
Kalb-Leber mit Johannisbeer-Soße, Apfel-Kartoffel-Rösti	39
Kalb-Leber mit Karambole und Kartoffel-Püree	40
Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Apfel-Lauch-Gemüse	41
Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Portwein-Rahm	42
Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebeln, Buttermöhren	43
Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf und Radicchio-Salat	44
Kalb-Leber mit Portwein-Zwiebeln und Rösti	45
Kalb-Leber mit Rösti und Apfel- und Zwiebel-Ringen	46
Kalb-Leber mit Rösti	47
Kalb-Leber mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren	47
Kalb-Leber mit roten Linsen und einer Polenta-Schnitte	48
Kalb-Leber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree	49

Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Trauben-Soße	50
Kalb-Leber mit Tomaten-Chutney und Couscous	51
Kalb-Leber mit Wein-Äpfeln, Kartoffel-Sellerie-Püree	52
Kalb-Leber mit Zwiebeln, Kartoffel-Stampf, Apfel-Spalten	52
Kalb-Leber nach Tiroler Art mit Rosmarin-Polenta	53
Kalb-Leber, Apfelringe, Röstzwiebeln, Herzoginkartoffeln	54
Kalb-Leber, Chutney, Kartoffel-Püree, Paprika-Gemüse	55
Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Schmorzwiebeln, Apfel-Soße	56
Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Weißwein-Soße, Salbei-Chips	57
Kalb-Leber, Röstzwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf	58
Kalb-Leber, Salbei-Butter, Mandel-Risotto, Rahm-Kohlrabi	59
Kalb-Leber, Zwiebel-Weißwein-Soße, Nocken, Orangen	60
Kalb-Leber-Geschnetzelttes mit Champignon-Calvados-Soße	61
Kalb-Leber-Geschnetzelttes mit Waldpilzen	62
Kalb-Leber-Rouladen mit Zwiebeln und Erbsen-Sahne-Püree	62
Kalb-Leber-Spieße mit Schmorgurken, Rosmarin-Kartoffeln	63
Kalb-Niere mit Rahm-Soße, Chutney, Semmelknödel-Soufflé	64
Kalb-Nieren in Estragon-Senf-Soße mit Safran-Risotto	65
Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Kartoffel-Rösti, Gemüse	66
Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Spätzle und Prinzess-Bohnen	67
Kalb-Nieren mit Cognac-Sahne-Soße und Apfel-Scheiben	68
Kalb-Nieren mit Thymian-Rahm-Soße und Bandnudeln	69
Kalbsbries mit Karotten und Basmati	70
Kalbsbries-Schnitzel, Wein-Soße, Chicorée, Knollen-Püree	71
Kaninchen-Leber mit Trüffel-Risotto	72
Kaninchen-Leber mit Weißkraut und Bratkartoffeln	73
Kartoffel-Rösti mit Kalb-Leber und Salat mit Fetakäse	74
Lamm-Leber mit Spargel-Spitzen, Babylauch	75
Lamm-Nieren in Portwein, Kartoffel-Knödel, Almkäse-Soße	75
Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree	76
Mille-feuilles von Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Chutney	77
Nieren-Zapfen vom Rind mit grünen Spargel, Pommes	78

Normannische Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree	79
Puten-Leber mit Kartoffel-Püree und Rotwein-Zwiebel	80
Rinder-Leber 'Berliner Art'	80
Rinder-Leber 'Berliner Art'	81
Rinder-Leber mit Estragon-Soße im Riesenchampignon	81
Rinder-Leber mit Zwiebel-Apfel-Gemüse, Stampf-Kartoffeln	82
Rinder-Leber, Röstzwiebeln und Kartoffel-Püree	83
Rinder-Leber, Apfelscheiben, Zwiebelringe, Kartoffel-Stampf	84
Rinder-Leber-Geschnetzelttes, Steinpilze, Kartoffel-Püree	85
Rinder-Niere mit Bohnen-Päckchen und Pilaw	86
Rotkohl-Süppchen mit Apfel-Spalten und Enten-Leber-Spieß	87
Süßsaure Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat	88
Salbei-Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Hot-Chili-Soße	89
Saltimbocca aus Kalb-Leber, Polenta, Zucchini-Streifen	90
Saure Kalb-Leber mit Orecchiette und Wildkräuter-Salat	91
Saure Kalb-Niere mit Petersilien-Kartoffeln	91
Saure Kalb-Nieren nach Omas Art	92
Saure Schweine-Nieren mit Röstkartoffeln und Salat	93
Schweine-Leber mit Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffel-Püree	94
Schweine-Leber mit Kartoffel-Püree, Paprika-Sahne-Soße	95
Schweine-Leber und Champignon-Rucola-Stampf-Kartoffeln	96
Schweine-Leber, Zwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf	97
Schweine-Nieren in Madeira mit Kartoffel-Püree und Salat	98
Schweine-Nieren mit Rosinen, Kartoffel-Stampf, Kopfsalat	99
Tiroler Kalb-Leber mit Rösti	99
Truthahn-Herzen mit Kräuter-Soße und Gemüse-Reis	100
Venezianische Kalb-Leber, Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf	101

Index

102

Apfel-Kalb-Leber mit Rotwein-Schalotten, Thymian-Espuma

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	1 Apfel, Boskoop	6 Schalotten
2,5 Bund Thymian	2 Orange	100 g Camembert, am Stück
1 EL Butterschmalz	200 ml trockener Dornfelder	200 ml Schlagsahne
50 ml Calvados	Pfeffer	Salz

Die Schalotten abziehen, halbieren und im Rotwein fünfzehn Minuten kochen lassen. Die Schalotten herausnehmen, den Wein sirupartig einreduzieren lassen. Die Schlagsahne mit den Blättern von zwei Bund Thymian aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab verrühren, durch ein Sieb gießen und mit Salz würzen. Die Leber waschen, von Sehnen, Haut und Fett befreien und mit einer kreisförmigen Ausstechform Kreise ausstechen. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Leber darin maximal drei Minuten pro Seite braten. Den Apfel waschen, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Nach dem Wenden der Leber in der Pfanne mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und zwei Thymianzweigen würzen. Die Orange halbieren und beide Hälften auspressen. Nachdem beide Seiten angebraten sind, die Leber herausnehmen und den Fond mit dem Orangensaft und dem Calvados ablöschen und flambieren. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Apfelspalten im Kreis anrichten, einen warmen Leberkreis darauf legen und eine Scheibe Käse darauf verlaufen lassen. Die Soße darüber geben und die Schalottenhälften ebenfalls im Kreis um die Leber anrichten. Die Thymiansahne in ein Espuma-Gerät geben und den Teller mit dem Schaum garnieren.

Nelson Rajendran am 29. März 2011

Basilikum-Suppe mit geschnetzelter Kalb-Leber

Für 2 Personen

75 g Kalbsleber	70 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Weißbrot	15 g Pinienkerne, geröstet
15 g Mehl	15 g Butter	5 EL Olivenöl
500 ml Kalbsfond	1 EL Worcester-Soße	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in sehr schmale Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kalbsleberscheiben hineinlegen und auf hoher Flamme braten. Die Kalbsleberscheiben salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Hälfte des Basilikums abzupfen. Den Parmesan reiben. Das Ganze nun zusammen mit den Pinienkernen zu einem Pesto vermengen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und fünf Minuten glasig braten. Das Mehl in die Pfanne geben, umrühren und eine Minute kochen lassen. Den Kalbsfond, sowie die Worcester-Soße hinzugeben und das Ganze nun zehn Minuten leicht köcheln lassen und danach pürieren. Anschließend die Suppe in die Pfanne geben und zwei Esslöffel der Pestosoße unterheben. Die Weißbrotscheibe entkrusten, quer durchschneiden und mit dem Nudelholz flach rollen. Danach die flachgerollten Weißbrotscheiben mit dem übrigen Olivenöl beidseitig bestreichen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach dem Anrösten die Weißbrotscheiben zerstückeln, so dass Croutons entstehen. Die angebratene Kalbsleberscheiben in der Mitte der Suppenteller platzieren, die Suppe hinzugießen, sowie die Weißbrotscheiben darüber streuen und das Ganze mit dem restlichem Basilikum garnieren.

Maggy Crüts am 17. November 2009

Berliner Rinder-Leber mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 Rinderleber, a 200 g	3 mehligk. Kartoffeln	1 Apfel
1 Zwiebel	1 Muskatnuss	2 EL Honig
3 EL Sahne	100 ml Milch	Mehl
Butter	Salz	weißer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Die ungeschälten Äpfel in dickere Scheiben schneiden und aus diesen das Kerngehäuse ausschneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Honig hinzufügen und die Apfelringe von beiden Seiten goldgelb backen. Anschließend die Apfelringe im Backofen warm halten. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Wieder etwas Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun braten und mit Salz würzen. Die gebratenen Zwiebelringe ebenfalls im Backofen warm halten. Die Leber waschen, trocken tupfen, die Adern und Haut entfernen und im Mehl wenden. Etwas Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Leber bei mittlerer Hitze fertig braten. Die fertig gebratene Leber mit Pfeffer würzen. Das Salz erst kurz vor dem Servieren hinzufügen. Die Sahne in den Sud geben und zu einer Soße verrühren. Die garen Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Mit der Milch und zwei Esslöffeln Butter vermengen. Den Stampf mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls etwas Muskat hinein reiben. Das Püree mit der Leber und den Apfel- sowie Zwiebelringen auf einem Teller anrichten, mit der Soße übergießen und servieren.

Hans Schmidt am 01. März 2011

Blumenkohl-Sotto mit Hühner-Leber-Birnen-Curry

Für 2 Personen

Für das Blumenkohlsotto:

1 Kopf Blumenkohl	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen	50 g Ghee	50 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Hühnerleber-Birnen-Curry:

350 g Hühnerleber	4 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer à 3 cm	4 süße Birnen
1 Orange	100 ml Gemüsefond	4 EL Kokosöl
4 EL Kokosmehl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 TL gemahlener Zimt
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Nelken	Salz, Pfeffer

100 Milliliter Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Für das Blumenkohlsotto Blumenkohl waschen und Röschen fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Zitronen auspressen, Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Blumenkohl mit der Hälfte des Knoblauchs etwa fünf Minuten darin anbraten. Nach und nach heißen Gemüsefond dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Für das Hühnerleber-Birnen-Curry Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles klein hacken. Birne schälen, von Kernen befreien und würfeln. Tomaten waschen und würfeln. Orange auspressen. Zwei Esslöffel Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Nelken, gemahlene Koriander und Zimt dazugeben und anbraten.

Tomaten- und Birnenwürfel in die Pfanne geben und fünf Minuten anbraten. Mit Fond und Orangensaft ablöschen, zehn Minuten köcheln lassen. Hühnerleber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden, mit Kokosmehl mehlieren. Zwei Esslöffel Kokosöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und Leber darin drei bis vier Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leber zu den Birnen geben, verrühren und vier Minuten garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Koriander abschmecken.

Blumenkohlsotto mit Petersilie garnieren, mit Hühnerleber-Birnen-Curry auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 29. Februar 2016

Crunchy-Lasagne mit Geflügel-Leber und Vanille-Orangen

Für 2 Personen

300 g Geflügelleber	12 Orangen	250 g Rucola
2 Vanilleschoten	8 Kirschtomaten	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	40 g Puderzucker	40 g kalte Butter
2 Zweige Thymian	30 g Parmesan	1 Baguette (vom Vortag)
2 EL Balsamico-Essig, dunkel	2 EL Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Neun Orangen auspressen. Den Puderzucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark heraus kratzen, zu dem Orangensaft geben und bis zu einem Fünftel reduzieren lassen. Anschließend die kalte Butter einrühren. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Baguette längs in dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymian anrösten. Die restlichen Orangen filetieren und die Tomaten halbieren. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Geflügelleber waschen, trocken tupfen, pfeffern, leicht melieren und in etwas Olivenöl mit den Schalotten kurz anbraten. Die Kirschtomaten dazu geben und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Vanille-Orangenbutter marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets mit durchschwemmen. Den Parmesan reiben. Die Geflügelleber zwischen die Baguettescheiben legen und mit den Orangenfilets und dem Rucola anrichten. Das Ganze mit Parmesanspänen garnieren.

Mathias Rudolph am 08. April 2010

Dirty Rice mit rotem Coleslaw

Für zwei Personen

Für den Dirty Rice:

150 g Schweine-Hackfleisch	150 g Hühnerleber	2 Scheiben Frühstücksspeck
150 g Basmatireis	1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika	1 Stange Staudensellerie	2 Jalapenos
250 ml Hühnerfond	2 EL Olivenöl	Cajun-Gewürzmischung
Salz	Pfeffer	

Für den roten Coleslaw:

1 Kopf Rotkohl	2 Karotten	100 g kernlose rote Trauben
50 g Pekannüsse	2 EL Apfelessig	50 g Sauerrahm
100 g Mayonnaise	1 Bund Schnittlauch	1 TL Rohrzucker
1 Prise Salz	Pfeffer	

Für den Dirty Rice Basmatireis mit 125 Milliliter Hühnerfond und 250 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Quellen lassen, bis der Reis bissfest ist. Dann mit einer Gabel auflockern und etwas auskühlen lassen.

Frühstücksspeck würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika und Jalapenos waschen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Staudensellerie putzen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Frühstücksspeck dazugeben und knusprig anbraten. Hackfleisch hinzufügen und braun anbraten. Zwiebel, Paprika, Jalapenos und Staudensellerie ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten. Hühnerleber kalt abbrausen, trocken tupfen und kurz pürieren. Dann zu den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Mit restlichem Hühnerfond ablöschen, mit Cajun-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Grün für die Garnitur beiseitelegen, restliche Frühlingszwiebeln und Reis mit Fleisch-Gemüse-Pfanne vermengen.

Für den roten Coleslaw Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen, fein reiben und mit Rotkohl vermengen. Trauben waschen, halbieren und ebenfalls hinzufügen. Apfelessig, Sauerrahm, Mayonnaise, Rohrzucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen und mit Rotkohl, Karotten und Trauben vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls zum Salat geben. Pekannüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, in kleine Stückchen zerbrechen und vor dem Servieren über den Salat streuen.

Dirty Rice mit rotem Coleslaw auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Daniel Greineder am 26. September 2016

Fernöstliche Hühner-Leber mit Curry-Paste, Basmati-Reis

Für zwei Personen

200 g Hühnerleber	200 g Basmatireis	8 rote Schalotten
8 rote Chilischoten	2 Knoblauchzehen	20 g Ingwer
1 Zitronengras	1 Bund Koriander	1 EL Koriandersamen
1 TL Kuminsamen	500 ml Geflügelfond	125 ml Speiseöl
1 EL Fischsauce	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Basmatireis darin garen. Nun die Leber säubern. Einen Topf mit Wasser füllen und erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Danach die Leber in dem Wasser pochieren und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Nun die Koriander- sowie die Kuminsamen in einer Pfanne anrösten und danach in einem Mörser fein mahlen. Für die Currypaste die Chilischoten zunächst in Wasser einweichen. Nach einiger Zeit herausnehmen, der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in den Mixer geben. Danach eine Schalotte abziehen und fein hacken. Nun den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Danach das Zitronengras ebenfalls hacken. Die Schalotte, drei Esslöffel des Knoblauchs, drei Esslöffel des Ingwers und einen Esslöffel des Zitronengrases ebenfalls in den Mixer geben. Mit einer großen Prise Salz, einem Esslöffel der gemahlene Koriandersamen und einem Teelöffel der gemahlene Kuminsamen würzen und gut durchmischen. Im Anschluss das Öl in einem Topf erhitzen. Danach sechs Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und goldgelb in dem Öl frittieren. Nun etwa ein Drittel der Schalottenringe herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die vorher zubereitete Paste in das Öl geben und unter ständigem Rühren braten, bis sie duftet. Nun den Geflügelfond dazugeben und einkochen. Das Ganze mit Zucker, Salz, der Fischsauce und dem Weißweinessig würzen und abschmecken. Anschließend die Leber hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die letzte Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Den frischen Koriander waschen, trocken tupfen und ein paar Blätter abzupfen. Die Hühnerleber mit der Currypaste und dem Basmatireis auf Tellern anrichten, mit den frittierten und den rohen Schalottenringen sowie den Korianderblättern garnieren und servieren.

Robert Uhl am 23. Januar 2013

Fruchtige Hühner-Herzen mit pikantem Gemüse-Reis

Für zwei Personen

Für die Hühnerherzen:

500 g Hühnerherzen	1 großer Apfel	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Blütenhonig	4 EL Ketchup
2 TL Worcester Sauce	1 Msp. Senf, mittelscharf	2 EL Paprikagewürz, süß
1 EL Paprikagewürz, scharf	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Gemüsereis:

200 g Basmatireis	4 Fleischtomaten	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Aubergine
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Zehen Knoblauch
10 schwarze Oliven	100 g Frischkäse	2 EL Zucker
2 cm Ingwer, frisch	1 Bund Petersilie, kraus	3 Chilischoten, trocken
1 TL Paprikapulver scharf	Oliveöl	Sonnenblumenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Reis mit etwas Sonnenblumenöl auf niedriger Stufe in einem Topfglasig braten. Wenn er zu zischen beginnt, so viel Wasser hinzufügen, bis der Reis mindestens um eine Daumenbreite bedeckt wird. Das Wasser leicht salzen. Anschließend den Reis bei mittlerer Hitze köcheln.

Für den Gemüsereis die Zucchini, die Aubergine, die rote und die gelbe Paprika waschen und anschließend grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und auspressen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den gepressten Knoblauch mit den gewürfelten Zwiebeln hinzugeben, bis beides leicht angeröstet ist. Anschließend zuerst die Paprika und die Zucchini hineingeben. Erst wenn diese halb durchgebraten sind, die Aubergine hinzufügen. Dann die Fleischtomaten waschen und klein schneiden, anschließend hinein geben und das Gemüse mit dem Lorbeerblatt und dem Ingwer köcheln lassen. Zuletzt die halbierten Oliven und den Frischkäse hinzufügen, bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen. Anschließend mit Zucker Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrockneten Chilischoten würzen. Wenn der Reis fertig ist, diesen vorsichtig unter das Gemüse heben.

Für die Hühnerherzen eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend zusammen mit den Hühnerherzen in die Pfanne geben. Den Apfel waschen und würfeln und ebenfalls in die Pfanne hineingeben. Sobald die Apfelstücken weichgebraten sind, können Honig, Worcester Sauce und Ketchup ergänzt werden. Nach Bedarf mit Senf, Paprikagewürz, Salz und Pfeffer die durchgebratenen Herzen würzen. Die Hühnerherzen mit der fruchtigen Sauce und dem Gemüsereis auf Tellern anrichten, den Reis mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Catalina Paniagua am 31. August 2015

Gänseleber, Cidre-Zimt-Soße, Zwiebel-Confit mit Bratapfel

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Gänseleber, à 150 g	2 EL Butter	Olivenöl
Lebkuchengewürz	Meersalz	Timut-Pfeffer, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	500 ml Cidre	2 EL Butter
200 ml Geflügelfond	1 Zimtstange	

Für die Bratäpfel:

2 Boskop-Äpfel	2 TL gesalzene Butter	2 Zimtstangen
----------------	-----------------------	---------------

Für das Zwiebelconfit:

2 rote Zwiebeln	1 Sternanis	3 EL Ahornsirup
3 EL Apfelessig	3 EL Olivenöl	

Für die Kartoffelwaffeln:

2 Mona-Lisa-Kartoffeln	2 EL Kartoffelstärke	80 g Butter
1 Ei	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Bratapfel die Äpfel je nach Schalendicke schälen, aushöhlen, mit je einem Teelöffel gesalzener Butter und einer Zimtstange füllen und in den Backofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, hacken und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Cidre, Geflügelfond und Zimtstange dazugeben und Sauce reduzieren lassen.

Für das Confit rote Zwiebeln abziehen, grob hacken und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Hitze reduzieren, Ahornsirup und Sternanis dazugeben und köcheln lassen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für die Waffeln Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Butter in Topf zerlassen und zu Nussbutter bräunen. Das Waffeleisen vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit gebräunter Butter und Kartoffelstärke vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Gänseleber säubern und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber auf beiden Seiten anbraten und rosa ziehen lassen.

Gänseleber auf Tellern anrichten, mit Meersalz und Timutpfeffer nachwürzen. Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Zwiebelconfit füllen. Neben der Leber anrichten und Kartoffelwaffel dazu geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Kännchen garniert dazu servieren.

Annette Lang am 05. Dezember 2016

Gebackene Hühner-Leber mit Zucchini und Semmel-Rösttalern

Für 2 Personen

320 g Hühnerleber	5 Scheiben Toastbrot	1 Laugenbrezel, trocken
150 g Semmelbrösel	80 g Polentagrieß	2 Eier
1 Zucchini a 400 g	1 Zwiebel, klein	1 Zwiebel, rot
1 Zehe Knoblauch	7 Oliven, grün	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Minze	1 Bund Petersilie	1 EL Blütenhonig, flüssig
200 ml Magerjoghurt	Butter	150 g Butterschmalz
100 ml Milch	70 ml Rotwein trocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, das Laugenbrezel zerbröseln und beides in einer Schüssel vermengen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch dazu gießen, aufkochen lassen unter die Brotmasse mengen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Oliven ebenfalls klein schneiden und anschließend zusammen mit der Petersilie in die Knödelmasse geben. Die Eier verrühren und ebenfalls unterheben. Das Ganze fünf Minuten quellen lassen. Ein 30 Zentimeter langes Stück Alufolie mit Butter einfetten, den Knödelteig darauf verteilen und anschließend das Ganze einrollen. Die Rolle in das Wasser geben und 20 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, den Teig auswickeln und Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen und durch den Magerjoghurt ziehen. Die Semmelbrösel und den Polentagrieß zusammen mengen und die Hühnerleber anschließend darin wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin etwa vier Minuten ausbacken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Zucchini von den Enden befreien und mit einem Gemüsehobel in zentimeterdicke Scheiben hobeln. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Minze abzupfen und zwei Blätter klein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini etwa drei Minuten darin anbraten. Anschließend den Knoblauch und die Zwiebel dazu geben, durchschwenken und das Gemüse aus der Pfanne nehmen. Den Honig in die Pfanne geben, etwa zwei Minuten karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen, so dass ein Sirup entsteht. Das Zucchini Gemüse wieder in die Pfanne geben mit Zitronensaft abschmecken und mit der Minze bestreuen. Die Hühnerleber zusammen mit dem Zucchini Gemüse und den Semmelrösttalern auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Buchmüller am 11. Januar 2010

Gebratene Hähnchen-Leber, Ziegenkäse, Balsamico-Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Hähnchenleber	250 g Erdbeeren, frisch	200 g Feldsalat
1 Zwiebel, klein	5 Cherrytomaten	0,5 Roggen-Baguettebrot
4 Ziegen-Frischkäsetaler	2 EL Balsamico-Essig, schwarz	3 EL Honig, flüssig
Pflanzenöl	Chilipulver	Pfeffer, bunt
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Salat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Cherrytomaten vierteln. Anschließend die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten und die Zwiebel mit dem Salat vermengen. Eine Pfanne mit dem Honig erhitzen, karamellisieren und anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln, in die Pfanne geben und mit Chili würzen. Das Ganze darf nicht geschwenkt, sondern lediglich auf dem Herd warm gehalten werden. Die Hähnchenleber waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Leber drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Ziegenkäsetaler in den vorgeheizten Ofen geben und etwa fünf Minuten erwärmen. Zwei Scheiben schief von dem Roggen-Baguette abschneiden. Die Hähnchenleber auf dem Feldsalat auf Tellern anrichten, die Balsamico-Erdbeeren, den Ziegenkäse und die Baguettescheiben dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jens Hübner am 08. Dezember 2009

Gebratene Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

200 g Kalbsleber	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	100 g Butter	1 EL Mehl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die karamellisierten Äpfel:

1 Apfel (z.B. Braeburn)	50 ml Weißwein	50 ml Geflügelfond
2 EL Apfelessig	50 g Zucker	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig. Kartoffeln	75 ml Milch	100 g Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die karamellisierten Äpfel Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Geflügelfond, Weißwein und Essig dazugeben und so lange reduzieren, bis der Karamellsud leicht gebunden ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, in acht Spalten schneiden und in den Karamellsud legen. Etwa fünf Minuten weiter köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in einem Topf in Salzwasser gar kochen. Zwei Esslöffel der Sahne zurück behalten und den Rest in einem Topf aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Heiße Sahne und 50 Gramm Butter zugeben, mit einem Holzlöffel glatt rühren.

Leber waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls parieren. In grobe Würfel schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter glasig anschwitzen. Wieder heraus nehmen und beiseite stellen. Erneut Butter in derselben Pfanne schmelzen und die Leber darin scharf anbraten. Knoblauch andrücken und zu der Leber in die Pfanne geben. Salbei waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und mit in die Pfanne geben. Erneut etwas Butter in die Pfanne geben. Zwiebelringe wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne leicht anschlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Die gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Königs am 14. März 2016

Gebratene Kalb-Leber Strassburger Art mit Braterdäpfeln

Für 2 Personen

2 Kalbsleberschnitzel	500 g Kartoffeln, fest	350 g Butter
250 g Sonnenblumenöl	100 g Mehl	25 g Kartoffelstärke
2 Äpfel	2 Zitronen, unbehandelt	2 Zwiebeln
2 EL Worcester-Soße	1 Bund Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden und in Mehl wenden. Die Äpfel schälen, den Strunk ausstechen und in dicke Ringe schneiden. Eine Zitrone halbieren und etwas Saft über die Apfelringe träufeln. Die Kalbsleberschnitzel waschen, trocken tupfen, in große Stücke zerteilen und eine Seite mit Mehl bestreichen. Anschließend die Leberstücke salzen und pfeffern und in 80 Gramm Butter scharf anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Nun die Kartoffelstärke in die Pfanne geben und mit 250 Milliliter Wasser aufgießen. Anschließend die zweite Zitrone halbieren, in die Pfanne pressen und mit der Worcester-Soße rühren. Das Ganze reduzieren lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und der Länge nach vierteln. In einer Pfanne 60 Gramm Butter aufschäumen, die Kartoffel dazu geben und zehn Minuten goldbraun braten. Anschließend die Bratkartoffeln mit Salz würzen. Zum Schluss 100 Gramm kalte Butterwürfel und gehackte Petersilie dazu geben. Die Zwiebelringe in dem Sonnenblumenöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Pfanne die restliche Butter aufschäumen lassen und die Apfelringe goldbraun braten. Die Kalbsleber mit den Bratkartoffeln, den Apfelringen und den Zwiebelringen auf Tellern anrichten.

Friedrich Teltscher am 30. November 2009

Gebratene Kalb-Leber, Apfel-Röstzwiebeln, Erbsen-Püree

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	100 g mehligk. Kartoffeln	400 g Erbsen
1 Zwiebel	1 Apfel	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	1 Muskatnuss	1 Salbeiblatt
4 Minzblätter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Pr getrockneter Majoran
1 EL Chilisalz	3 EL Butter	2 EL Sahne
100 ml Gemüsefond	80 ml Bratenfond	20 ml Sherry
Mehl	Pflanzenöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin warmhalten. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Das Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen. 40 Gramm Mehl mit dem Paprikapulver mischen und die Zwiebelringe darin wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln und die Zwiebeln in dem heißen Öl knusprig braun frittieren. Anschließend auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend in Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben zuerst auf einer Seite anbraten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Die Leber wenden und wieder braten, bis erneut Flüssigkeit austritt. Die Leber aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen. Den Bratenfond, einen Esslöffel Butter, das Salbeiblatt, je eine Prise Chilisalz und Majoran zufügen. Die gebratene Leber in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Die Erbsen in dem Gemüsefond aufkochen lassen. Anschließend werden die Erbsen abgegossen und püriert. Ein Esslöffel Butter, die Sahne und eine Prise Chilisalz zu geben. Die Muskatnuss reiben und nach Geschmack zu geben. Die Kartoffeln in die Kartoffelpresse geben und mit dem Erbsenmus vermengen. Die Minzblätter fein hacken und unter das Püree mischen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Die Zimtstange und die Vanilleschote in die Pfanne geben und die Apfelscheiben darin anbraten. Die Teller aus dem Ofen nehmen und die Kalbsleberscheiben darauf anrichten. Anschließend die Soße darüber verteilen und die Apfelspalten daneben anrichten. Das Erbsenpüree zu geben und mit den Röstzwiebeln servieren.

Roland Eser am 28. Juli 2010

Geflügel-Leber mit Ingwer-Kirschen und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

300 g Geflügelleber	100 g Schattenmorellen	5 festk. Kartoffeln, groß
1 Zwiebel	1 kleine Ingwerknolle	2 EL Mehl
2 EL Butter	1 EL Kirschkonfitüre	100 ml Milch
125 ml Geflügelfond	2 EL Balsamicoessig	Sonnenblumenöl
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Anschließend die Kirschkonfitüre, den Fond und den Essig dazugeben und drei Minuten im offenen Topf kochen lassen. Daraufhin die Kirschen zur Sauce geben und weitere drei Minuten kochen lassen. Die Leber salzen und im Mehl wenden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Butter hinzugeben. Die Leber darin unter Wenden ca. drei Minuten bei hoher Hitze braten. Das Ganze mit der Sauce ablöschen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Milch und die restliche Butter hinzugeben und vermengen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Geflügelleber mit den Ingwer-Kirschen und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kessler am 19. April 2011

Geflügel-Leber mit Pekannuss-Crunch, Zwiebel-Chutney

Für zwei Personen

Für die Leber:

150 g Geflügelleber	100 ml Portwein	3 EL Balsamico
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel	1 Apfel	100 ml Portwein
3 EL Balsamico	1 TL Zucker	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

1 EL Pekannüsse	2 EL Zucker	1 EL Wasser
5 Datteln		

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL Limette	1 Orange
1 TL Holunderblütensirup	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die glasierte Leber diese waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln vom Zweig nehmen. Sauce mit einigen Rosmarinnadeln, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping in einem Topf Zucker und Wasser erhitzen und den Zucker vollständig darin schmelzen. Nüsse hacken, im Zuckerwasser karamellisieren, Datteln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Leber in der Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten und mit Balsamico und Portwein ablöschen.

Für den Salat die Wildkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Saft je einer Limette und Orange, Holunderblütensirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen.

Die glasierte Geflügelleber mit Pekannuss-Crunch, rotem Zwiebel-Chutney und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 07. Juli 2016

Geflügel-Leber mit Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Geflügelleber	2 Scheiben Bacon	250 g mehligk. Kartoffeln
100 g weiße Champignons	2 Zwiebeln	150 g Butter
2 EL Butterschmalz	1 TL Dijonsenf	250 ml trockener Rotwein
500 ml Milch	125 ml Geflügelfond	Ingweröl
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Leber säubern, waschen, trocken tupfen und in einem Viertel Liter Milch für fünf Minuten einlegen. Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Geflügelleber nochmals abspülen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Anschließend mit dem Fond, dem Wein und dem Senf aufkochen lassen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Ingweröl anbraten. Die restliche Zwiebel abziehen und würfeln. Den Bacon ebenfalls in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Ingweröl erhitzen und die Zwiebel und den Bacon darin anbraten. Die Pilze ohne Flüssigkeit und die Geflügelleber in die Sauce geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein wenig Butter hinzugeben. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Milch und der restlichen Butter stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Zwiebel und den Bacon untermengen. Die Hühnerleber in der Rotweinsauce mit dem Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Doris Glebe am 18. April 2011

Geflügel-Leber mit Zwiebel-Chutney, Rosenkohl, Stampf

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Geflügelleber	150 ml Portwein	4 EL Balsamico Essig
50 g Butterschmalz	2 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel	1 roter Apfel	1 EL Zuckerrübensirup
100 ml Portwein	3 EL Balsamico Essig	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Chili	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	70 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	2 EL Butter	Olivenöl, Salz
-----------------	-------------	----------------

Für die Leber:

Leber waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Für das Chutney:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Zuckerrübensirup unterrühren und etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen. Chutney mit einigen Rosmarinnadeln, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf in kochendem Salzwasser weichkochen. Abgießen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln zugeben und darin grob zerstampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blätter teilen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin unter Wenden ca. 2 Minuten rösten. Mit etwas Salz abschmecken.

Glasierte Geflügelleber mit Zwiebel-Chutney, geröstetem Rosenkohl und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 05. Dezember 2017

Geflügel-Leber-Gulasch mit Kartoffel-Püree, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für das Geflügellebergulasch:

400 g Geflügelleber	65 g Schmalz	1 Zwiebel
1 EL Mehl	125 ml Saure Sahne	125 ml Rotwein
1 TL getrockneter Majoran	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

4 große, mehlig. Kartoffeln	1 Muskatnuss	150 ml Milch
2 Zweige Petersilie glatt	5 Halme Schnittlauch	50 g Butter
Salz		

Für die Blumenkohlbeilage:

1 kleinen Blumenkohl	100 g Butter	50 g Semmelbrösel
Salz		

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und in Salzwasser gar kochen.

Für die Geflügelleber die Leber in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Leber in der Pfanne gemeinsam mit der Zwiebel anbraten. Das Mehl darüber streuen und mit Salz und Majoran abschmecken. Die Saure Sahne unterrühren. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen, anschließend die Pfanne mit 125 Millilitern heißem Wasser auffüllen und die Leber zugedeckt garen lassen. Abschließend den Rotwein zugießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln stampfen und etwas Muskatnuss dazureiben. Die Milch und Butter in einem Topf erhitzen und zu dem Brei geben.

Für den Blumenkohl Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin anschwitzen. Das Gulasch auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree dazugeben und mit Petersilie und Schnittlauch garnieren. Den Blumenkohl mit den Semmelbröseln bestreuen und servieren.

Angelika Kuschinsky am 20. Mai 2015

Geflügelherz-Ragout, Feldsalat, Rotwein-Soße, Stampf

Für zwei Personen

Für Ragout und Soße:

400 g Putenherzen	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 ml trockener Rotwein	250 g Geflügelfond	4 Tropfen Chiliwürzsauce
1 Zitrone	1 EL Crème Fraîche	2 TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

6 Kartoffeln (mehlig)	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	3 cm Ingwer
1 großer Apfel	1 Ei	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Bauchspeck	150 g Feldsalat	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico	80 ml Olivenöl
2 EL Butter	1 EL Agavendicksaft	1 EL heller Sesamsaat
Salz	Pfeffer	

Für Ragout und Soße:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden, mit Chiliwürzsauce und Pfeffer in einem großen Topf mit Olivenöl bei starker Hitze kurz anschwitzen. Herzen waschen, trocken tupfen, dazugeben und darin schmoren lassen. Mit Geflügelfond und Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème Fraîche zugeben und einrühren. Speisestärke mit 2 EL Wasser glattrühren, ebenso unterrühren. Ragout ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Für den Kartoffel-Stampf:

Sellerie großzügig schälen, klein schneiden. Kartoffeln schälen, ebenso klein schneiden. Beides in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Apfel nach ca. 8 Minuten der Garzeit in den Topf geben und ebenso im Salzwasser weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Eiweiß und Eigelb trennen. Mit Handstampfgerät Kartoffeln, Sellerie, Eigelb, Ingwer und Apfel zu einem weichen Stampf stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Vinaigrette aus Zwiebeln, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl und Agavendicksaft herstellen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette vermengen. Bauchspeck in kleine Würfeln schneiden und in Butter kräftig anbraten, mit dem Sesam unter den Salat vermengen.

Geflügelherzragout mit Feldsalat, Rotweinsauce und Kartoffel- Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Ben Kreher am 11. September 2017

Gemüse-Risotto mit Salbei-Puten-Leber

Für 2 Personen

125 g Putenleber	125 g Risottoreis	1 Karotte, groß
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel, klein	75 g Erbsen, TK-Ware
50 g Parmesan	4 Blätter Salbei	1 TL Butter
1 EL Mehl	500 ml Gemüsefond	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Ganze darin andünsten. Den Risottoreis in einen Topf geben und glasig andünsten. Den Fond erhitzen und nach und nach unter den Reis geben. Diesen Vorgang unter Rühren wiederholen, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei mit in die Pfanne geben. Die Erbsen mit zu dem Reis geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse-Risotto auf Tellern anrichten und die Leber dazu servieren.

Said Bourecham am 01. März 2010

Geröstete Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

300 g Kalbsleder	300 g Kartoffeln	150 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Äpfel	1 Zitrone
50 g Gouda	50 g kalte Butter	400 ml Weißwein, trocken
250 ml Rinderfond	125 ml Sahne	125 ml Milch
1 Bund Salbei	1 EL Majoran, getrocknet	1 Muskatnuss
1 Zimtstange	2 Gewürznelken	1 Sternanis
Zucker, Puderzucker	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf auf den Herd geben und erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Milch, die Sahne und etwas Wasser in den Topf geben und einen Ansatz daraus herstellen. Anschließend alles mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, den Knoblauch dazugeben und aufkochen lassen. Einen weiteren Topf aufsetzen und erhitzen. Den Puderzucker in den Topf geben und karamellisieren lassen. Den Puderzucker mit der Hälfte des Weißweins und etwas Wasser ablöschen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und diesen zusammen mit einer Zimtstange, den Gewürznelken und dem Sternanis in den Topf geben und alles aufkochen lassen. Die Kartoffeln und die Äpfel waschen, schälen und jeweils in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffeln in den Topf mit der Milch-Sahne-Mischung geben und die Äpfel in den Topf mit dem Weißwein geben. Beides für circa sechs Minuten kochen lassen. Die Auflaufform mit etwas Butter gleichmäßig einstreichen und die Kartoffelscheiben hinein legen. Etwas von dem Ansatz dazugeben. Den Gouda reiben und über die Kartoffeln streuen. Die Auflaufform für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Äpfel aus dem Topf nehmen und in den Kühlschrank stellen. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Pflanzenöl erhitzen. Die Kalbsleber putzen, die Sehnen und die Haut entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend in Mehl wenden, in die Pfanne geben und scharf anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und in Alu-Folie einpacken. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden, ebenfalls in die Pfanne der Leber geben und mit drei Esslöffeln Pflanzenöl goldbraun rösten, den getrockneten Majoran hinzugeben und kurz mitrösten. Die Zwiebeln mit etwas Mehl bestäuben und mit dem restlichen Weißwein sowie dem Rinderfond ablöschen. Von der ausgepressten Zitrone etwas Schale in die Pfanne reiben und alles heiß aufkochen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze verringern. Die geröstete Leber aus der Alu-Folie nehmen und mit etwas Salz würzen. Die Leber anschließend mit etwas kalter Butter zurück in die Pfanne geben und ziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Äpfel darin schwenken. Eine zusätzliche Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Drei Salbeiblätter in die Pfanne geben und darin frittieren. Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen. Die Leber auf einem Teller drapieren und mit den frittierten Salbeiblättern garnieren. Die Apfelspalten neben die Leber legen. Das Kartoffelgratin aus der Form nehmen, ebenfalls auf dem Teller anrichten und servieren.

Robert Wenzl am 11. Februar 2013

Geröstete Kalb-Leber mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	2 Zwiebeln	2 EL Butter
250 ml Rotwein	2 EL Preiselbeer-Konfitüre	2 Zweige Majoran
1 EL Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g neue kleine Kartoffeln	70 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

Leber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Majoran zugeben und Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und mit Mehl bestäuben. Erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der Butter ca. 5 Minuten braten. Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geröstete Kalbsleber mit Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Preiselbeer-Konfitüre garnieren und servieren.

Hans Lehner am 06. Juli 2017

Geröstete Rinder-Leber mit Apfel-Stücken, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

250 Rinderleber	150 g durchwachsener Speck	300 g feste Kartoffeln
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Apfel, Cox Orange
1 Zitrone	0,25 Bund glatte Petersilie	1 EL gekörnte Brühe
1 EL Majoran	200 ml Rinderfond	1 EL Sojasauce
Mehl	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln goldbraun anrösten. Die Leber mit Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Gemüsefond, den Majoran und die Sojasauce zu dem Sud geben und köcheln lassen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit in die Pfanne geben und das Ganze einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln anbraten. Den Speck würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber wieder zu der Sauce geben. Die Petersilie zupfen. Die Leber mit der Sauce und den Apfelstücken auf Tellern anrichten. Die Bratkartoffeln ebenfalls auf den Teller geben, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Sigrid Krenn am 14. April 2011

Grüne Bandnudeln mit Kalb-Leber-Birnen-Ragout

Für zwei Personen

150 g Kalbsleber	200 g grüne Bandnudeln	1 kleine, feste Birne
1 Zwiebel	20 g Butter	40 ml trockener Weißwein
100 ml Geflügelfond	75 ml Schlagsahne	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Prise getrockneter Majoran	2 TL Puderzucker
1 Muskatnuss	1 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren und den Fond angießen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und die Soße etwa zehn Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt wieder entfernen, die Sahne hinzugießen und nochmals kurz erhitzen. Danach mit einem Stabmixer die Soße durchmischen und zehn Gramm Butter einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Birne halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Birnen darin von beiden Seiten braten und die übrige Butter unterrühren. Danach die Kalbsleber hinzufügen und etwa drei Minuten darin braten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Majoran und den Petersilienblättern abschmecken. Die Bandnudeln im Salzwasser bissfest garen, abgießen und danach in die Sahnesoße geben. Die Nudeln mit dem Leber-Birnen-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Betz am 29. Februar 2012

Hähnchen-Leber mit Apfel-Zwiebel-Ringen, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

200 g Hähnchenleber	250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Feldsalat
1 Scheibe Brot	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 säuerlicher Apfel	Mehl	300 g Butter
200 g Butterschmalz	250 ml Sahne	3 EL Himbeeressig
5 EL Öl	1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in dem Salzwasser kochen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen. Die Äpfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel und die Äpfel in Ringe schneiden. Beides in der Pfanne in Butter ausbacken. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren, in die Pfanne geben und in der Butter auslassen. Die Brotscheibe dazugeben und knusprig anbraten. Anschließend die Brotscheibe in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit der restlichen Butter und der Sahne vermengen und mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Anschließend im Butterschmalz kurz anbraten. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Himbeeressig mit Salz, etwas Zucker und dem Öl vermengen. Das Dressing über den Salat geben, vermengen und die Croûtons über den Salat streuen. Die Hähnchenleber mit den Apfel-Zwiebel-Ringen, dem Kartoffelstampf und dem Feldsalat mit dem Himbeerdressing auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Riedel am 07. Oktober 2013

Hähnchen-Leber mit Buchweizen und Orangen-Salat

Für zwei Personen

200 g Hähnchenleber	200 g russischer Buchweizen	50 g Trockenpilze
1 Kopfsalat	1 Chicorée	1 Radicchio
100 g Cocktailtomaten	1 unbehandelte Orange	1/2 Bund Basilikum
2 EL Butter	150 g saure Sahne	Olivenöl
1 Muskat	rosa Pfeffer, Salz, Pfeffer	

Die Trockenpilze mit kochendem Wasser übergießen und stehen lassen. Den Buchweizen mit drei Tassen Wasser zum Kochen bringen und elf Minuten auf der kleinsten Flamme kochen. Die Butter dazugeben und mit geschlossenem Deckel stehen lassen. Die Orange schälen und filetieren. Den Chicorée, den Radicchio und den grünen Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Radicchio und den Chicorée fein schneiden und zusammen mit den Orangenfilets samt Saft in eine Schüssel geben. Das Ganze vermischen und ein paar Minuten stehen lassen. Anschließend die Cocktailtomaten vierteln und mit den grünen Salatblätter zu dem restlichen Salat geben. Das Ganze mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenleber waschen und trocken tupfen. Anschließend halbieren und sanft von allen Seiten anbraten. Die eingeweichten Pilze (ohne Flüssigkeit!) zu der Leber geben. Die saure Sahne mit drei bis vier Esslöffeln Wasser verrühren und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze auf kleinster Flamme aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Hähnchenleber mit dem Buchweizen und dem Orangensalat auf Tellern anrichten, mit dem rosa Pfeffer und dem Basilikum garnieren und servieren.

Nadja Schröer-Petranovskaja am 12. November 2012

Hähnchen-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebel-Apfelringe

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g Kartoffel, mehligk.	50 g Butter	125 ml Milch
125 ml Sahne	1 Muskatnuss	1 TL Paprikapulver, scharf
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Hähnchenleber:

300 g Hähnchenleber	Mehl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------------	---------------

Für die Zwiebel-Apfelringe:

1 Gemüsezwiebel	1 säuerlicher Apfel	50 g Butter
100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	Mehl, Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und würfeln und im kochenden Salzwasser garen. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und mehlieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten, anschließend salzen und pfeffern. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in etwa einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelringe darin goldbraun anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die mehlierte Leber auf jeder Seite zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Kartoffelpüree die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die garen Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und die heiße Milch, die Sahne und die Butter unterrühren. Das Püree mit Salz, weißen Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Kartoffelpüree zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen. Den Feldsalat waschen, trocken tupfen oder durch die Salatschleuder drehen und kurz vor dem Anrichten in der Salatsauce schwenken. Aus dem Kürbiskernöl, dem Balsamicoessig, dem Zucker sowie Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit dem Feldsalat marinieren. Auf einem Teller die Apfel- und die Zwiebelringe mit der Hähnchenleber anrichten, mit dem Spritzbeutel das Kartoffelpüree dekorativ darauf anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 11. August 2014

Hähnchen-Leber, Röstzwiebeln, Apfelmus, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Hähnchenleber	250 g Kartoffeln, mehlig	2 Äpfel, Cox-Orange
2 Äpfel, Golden-Delicious	1 Apfel, Granny-Smith	1 Zitrone, unbehandelt
1 Gemüsezwiebel	100 g Zucker	150 g Butterschmalz
50 g Butter	200 ml Schlagsahne	100 ml Milch
2 Zweige Petersilie, glatt	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Msp Zimt, gemahlen
1 Msp Nelkenpulver	Mehl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 50 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Äpfel schälen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 90 Gramm Zucker dazugeben und die Äpfel hineingeben. Das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Äpfel pürieren. Das Apfelmus in drei gleich große Teile teilen. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den ersten Teil mit dem Nelkenpulver abschmecken, den zweiten Teil mit dem Zimt abschmecken und den dritten Teil mit etwa 20 Millilitern Zitronensaft abschmecken. Die Kartoffel abgießen, die Butter, die Milch und die Sahne dazugeben und alles stampfen. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und parieren. Anschließend die Leber mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin kross braten. Zum Schluss den restlichen Zucker über die Leber geben und etwas karamellisieren. Anschließend die Leber aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchenpapier geben und mit Salz würzen. Die Petersilie zupfen und hacken. Die krosse Hähnchenleber mit den Röstzwiebeln, dem dreierlei Apfelmus und dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Sebastian Bollek am 06. September 2010

Hühner-Leber mit Kartoffel-Sterz und Apfel-Spalten

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

200 g Hühnerleber	3 EL Butter	4 cl trockener Sherry
150 ml Rinderfond	3 EL doppelgriffiges Mehl	1 Salbeiblatt
1 Prise getr. Majoran	2 EL Olivenöl	1 Prise Chilisalz

Für den Kartoffelsterz:

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	Grammelschmalz
Salz, Pfeffer		

Für die Äpfel:

1 großer, süßer Apfel	1 EL Butter	2 Zimtstangen
1 Vanilleschote		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und anschließend kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen, in eineinhalb Zentimeter große Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben darin auf einer Seite anbraten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Anschließend die Leber wenden, braten und nochmal warten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Die Leber aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen und den Rinderfond, die Butter, das Salbeiblatt, Chilisalz und Majoran hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gebratene Leber in die Sauce legen und darin ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln im Grammelschmalz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Äpfel mit den Zimtstangen und der Vanilleschote hinzugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Leber mit der Sauce, dem Kartoffelsterz und den Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Koca am 28. Januar 2015

Hühner-Mägen und Hühner-Herzen, Sahne-Soße und Nocken

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Hühnerherzen	300 g Hühnermägen	$\frac{1}{2}$ rote Chili
2 Zwiebeln	1 Limette, Saft	150 ml Sahne
100 ml trockener Rotwein	1 EL Mehl	1 TL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Oregano	1 TL gerebelter Majoran
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL feines Salz	

Für die Nocken:

200 ml Saure Sahne	100 g Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	

Für das Ragout:

Mägen und Herzen säubern, waschen und trockentupfen. Mehlieren und mit Cayennepfeffer und Öl vermengen. In einer Pfanne etwa 6 Minuten scharf anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zucker und Zwiebeln in die Pfanne geben, für ca. 10 Minuten braten, mit Rotwein ablöschen und Limettensaft angießen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Chili, Majoran und Oregano ca. 5 Minuten mitköcheln, Sahne unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Das Ragout kräftig salzen.

Für die Nocken:

Sahne, Mehl und Ei in einer Schüssel cremig verrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Sahne-Mehl-Mischung mit reichlich Schnittlauch und Salz abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen.

Die Hühnermägen und Hühnerherzen mit Rotwein-Sahne-Sauce und Kräuternocken auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 15. Februar 2017

Kalb-Leber alla Veneziano

Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	8 Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
100 g Feldsalat	1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl
1 TL Senf, mittelscharf	200 ml Rotwein, trocken	1 EL Essig
Olivenöl	Süßstoff	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Die Kartoffeln putzen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln zehn Minuten darin kochen. Anschließend die Kartoffeln pellen und vierteln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln mit dem Rosmarinzweig darin goldbraun anbraten. Für die Vinaigrette den Senf, zwei Esslöffel Olivenöl, den Essig, Salz, Pfeffer und zwei Spritzer Süßstoff miteinander vermengen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern und anschließend mit der Vinaigrette beträufeln. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Anschließend die Zwiebeln auf einen Teller geben und beiseite stellen. Die Leber waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und im Mehl wenden. Die Pfanne erneut mit etwas Olivenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die Leber mit den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Feldsalat und der Soße garnieren.

Karin Both am 20. Januar 2010

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

4 Scheiben Kalbsleber, à 80 g	300 g mehligk. Kartoffeln	1 Apfel
1 unbehandelte Zitrone	1 Zwiebel	2 EL Butter
0,5 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne	100 ml Fleischfond
Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dann die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft einreiben und in einem Schälchen zur Seite stellen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Anschließend in einer Pfanne die Hälfte der Butter und etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren circa zehn Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann im Backofen warm halten. Die Leber waschen und trocken tupfen. Anschließend die Leberscheiben in derselben Pfanne pro Seite vier bis fünf Minuten braten und erst dann salzen und pfeffern. Nun auch die Leber warm stellen. Den Bratensatz mit dem Fleischfond ablöschen, dann etwas Sahne und den restlichen Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze einkochen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Petersilie klein hacken und die restliche Butter in einem Topf leicht bräunen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, zerkleinern und pürieren. Dann die braune Butter hinzugeben und mit etwas heißem Wasser cremig schlagen. Dann mit etwas Muskatnuss abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Die Leber „Berliner Art“ mit der Kartoffelcreme auf Tellern anrichten, mit den Äpfeln, den Zwiebeln und der gehackten Petersilie garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 22. April 2013

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	4 mehligk. Kartoffeln	1 Gurke
2 Zwiebeln	2 Elstar-Äpfel	2 Zweige Dill
1 Muskatnuss	3 EL Butter	100 ml Milch
3 EL Traubenkernöl	2 EL Kräuteressig	Zucker
edelstüßes Paprikapulver	griffiges Mehl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Zwiebelringe in dem Mehl wenden und mit Paprikapulver bestäuben. In derselben Pfanne knusprig braun anbraten und die Leber ebenfalls dazugeben. Mit Salz würzen. Die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Dill zupfen. Auf dem Traubenkernöl, dem Kräuteressig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing herstellen und mit dem Dill über die Gurken geben. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit der Butter erhitzen und zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kalbsleber mit den Äpfeln und Zwiebelringen auf einen Teller geben. Das Püree und den Gurkensalat dazugeben und servieren.

Krista Klawitter am 07. Januar 2013

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	400 g Kartoffeln, mehlig	2 Zwiebeln
1 Apfel, säuerlich	1 Bund glatte Petersilie	1 Prise Muskatnuss
2 EL Honig	3 EL Aceto Balsamico	2 EL Butter
100 ml Milch	Mehl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Milch, etwas Butter, Salz und Muskatnuss unter die Kartoffeln rühren und das Püree warm halten. Die Zwiebeln abziehen, schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kalbsleber von Häuten und Sehnen befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Leber mit Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Leberscheiben darin circa drei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die Apfelscheiben anbraten. Den Honig hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Den Essig zufügen und die restliche Butter darin schmelzen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer nachwürzen, kurz zu den Apfelscheiben in die Pfanne geben und erwärmen. Abschließend alles auf einem Teller anrichten und die Zwiebeln auf der Leber verteilen.

Daniel Fischer am 26. September 2011

Kalb-Leber Berliner Art

Für 2 Personen

3 Scheiben Kalbsleber	500 g mehlig. Kartoffeln	2 große Zwiebeln
2 süß-saure Äpfel	300 g Butter	200 ml Sahne
1 EL Orangenbitterlikör	Mehl	Zucker
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, in der Mitte ausstechen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Äpfel in etwas Butter andünsten. Anschließend mit dem Orangenbitterlikör ablöschen. Die Zwiebelringe im Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Butter braun ausbraten. Die Leber in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten, anschließend mit Salz würzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen, anschließend die Sahne und die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit den Zwiebeln, den Äpfeln und dem Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten.

Hannelore Ille am 19. April 2012

Kalb-Leber Berliner-Art mit Kartoffel-Rosetten

Für 2 Personen

4 Kalbsleber, a 150 g	5 mehligk. Kartoffeln	3 Äpfel, Elster
250 g Schalotten	1 Brokkoli	180 g Butter
40 g Butterschmalz	125 ml Sahne	50 g Mandelblätter
Mehl	1 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
1 Lorbeerblatt	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt erhitzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und im Topf garen. Den Brokkoli putzen und etwas fünf Röschen abtrennen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen und die Brokkoliröschen darin bissfest garen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, von Sehnen und Röhren entfernen und im Mehl wenden. In einer Pfanne 100 Gramm Butter erhitzen, die Apfelscheiben darin anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die restlichen Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Anschließend heraus nehmen und ebenfalls warm stellen. Ebenfalls in der gleichen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Kalbsleber darin anbraten. Daraufhin die Leber mit Salz und Pfeffer würzen. Muskat reiben. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend die restliche Butter, die Sahne und die Petersilie unterheben und das Ganze mit Salz und etwas Muskat würzen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen, auf ein Blech spritzen und kurz im Backofen überbacken. In einer Pfanne die Mandeln anbraten und anschließend über den Brokkoli geben. Die Kartoffelrosetten aus dem Ofen nehmen. Die Kalbsleber Berliner Art mit den Kartoffelrosetten und dem Brokkoli anrichten und servieren.

Christa Pörtl am 05. Juli 2010

Kalb-Leber mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

2 Scheiben Kalbsleber	2 mehligk. Kartoffeln	1 große Zwiebel
1 säuerlicher Apfel	2 Cocktailkirschen	1 Zitrone
50 g Zucker	100 ml Milch	50 g Mehl
50 g Butter	100 ml Kalbsfond	Pflanzenfett, Olivenöl
Paprikapulver, edelsüß	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Kalbsfond gar kochen. Den Apfel waschen, entkernen, in Scheiben schneiden, in Butter bissfest anbraten und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Paprika und Mehl wälzen. Anschließend in der Fritteuse ausbacken. Die Leber auf beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zu Brei verarbeiten, Butter sowie Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen auf dem Teller anrichten und mit Cocktailkirschen garnieren.

Helga Huber am 03. Juli 2013

Kalb-Leber mit Balsamico und Risoni-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, á 200 g	6 Salbeiblätter	2 EL Balsamicoessig
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Risonirisotto:

200 g Risoni	150 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein
Salz		

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Pfeffer würzen und von einer Seite jeweils mit einem Salbeiblatt belegen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten anbraten und anschließend warm stellen. Den Bratensatz mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einreduzieren lassen.

Die Risoni in einen Topf geben, salzen und mit Weißwein und nach und nach mit Fond aufgießen und darin köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist und die Risoni weich sind.

Den Balsamico über die Kalbsleberscheiben gießen und gemeinsam mit dem Risonirisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 06. August 2015

Kalb-Leber mit Balsamico-Oregano-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	2 EL Olivenöl	100 g Mehl
------------------	---------------	------------

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Rinderfond	2 EL dunkler Balsamico	3 EL Crema di Balsamico
-------------------	------------------------	-------------------------

2 Frühlingszwiebeln	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
---------------------	-------------	----------------------------

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
---------------------------	--------------	---------------------------------

100 ml Milch	50 g Butter	Salz, Pfeffer
--------------	-------------	---------------

Für die Apfel-Zwiebelringe:

1 Apfel	2 rote Zwiebeln	30 g Butter
---------	-----------------	-------------

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen. Die Leber trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in Mehl wenden. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Ringe schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Den Oregano von den Stängeln zupfen und einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter grob zerkleinern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leberstücke darin von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leberstücke auf einen vorgewärmten Teller legen und im vorgeheizten Backofen warmhalten. Die gekochten Kartoffeln abseihen und mit Butter und Milch zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und in das Kartoffelpüree einrühren. Für die Sauce die Butter in dem verbleibenden Bratfett zerlassen und die Frühlingszwiebel mit Oregano darin andünsten. Balsamico-Essig und Fond hinzugießen, die Sauce zum Kochen bringen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Crema di Balsamico abschmecken. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Zwiebelringe darin anbraten. Zuletzt die warm gestellte Leber nochmals in der Sauce erwärmen. Kartoffelpüree, Apfel- und Zwiebelringe, Leber und Sauce auf zwei Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Oreganoblättchen bestreut servieren.

Hendrik Teutenberg am 17. November 2014

Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Pilz-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Scheiben Kalbsleber, à 70 g	500 g mehligk. Kartoffeln	75 g rote Zwiebeln
1 Speisezwiebel	200 g braune Champignons	3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
30 g Butter	50 g Mehl	10 g Zucker
Milch	3 EL Balsamico-Essig	3 EL roter Portwein
3 EL trockener Rotwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in dem Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Anschließend die Leber in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die roten Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Anschließend mit etwas Olivenöl in der Pfanne andünsten. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und zu den Zwiebeln geben. Anschließend den Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Den Portwein und den Rotwein zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze bei mittlerer Hitze leicht dickflüssig einkochen lassen. Die Leberscheiben zu den Balsamico-Zwiebeln geben und etwas salzen. Anschließend ein bis zwei Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei die Leberscheiben ein paar Mal wenden. Die Kräuterzweige aus der Pfanne nehmen und die Hälfte der Butter einrühren. Die Petersilie zupfen, fein hacken und das Ganze mit der Petersilie bestreuen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und nochmals abspülen. Anschließend in Salzwasser etwa zwanzig Minuten kochen. Die Pilze putzen und klein würfeln. Die Speisezwiebel abziehen, klein schneiden und mit den Pilzen vermischen. Das Ganze mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen. Anschließend die Milch aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln pressen. Das Ganze mit der kochenden Milch und der Pilz-Zwiebel-Mischung vermengen und der restlichen Butter sofort abschlagen. Den Estragon zupfen, klein hacken und dem Pilz-Kartoffelstampf untermischen. Die Kalbsleber mit den Balsamico-Zwiebeln und dem Pilz-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Gunter Schwark am 12. November 2012

Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	250 g Minikartoffeln	2 rote Zwiebeln
50g Mehl	10 g Zucker	10 g Butter
3 EL weißer Balsamico-Essig	3 EL roter Portwein	3 EL trockener Rotwein
1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie
80 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Minikartoffeln putzen und je nach Größe halbieren. Die Rosmarinnadeln eines Zweiges abzupfen und kleinhacken. 20 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin darin für etwa 20 Minuten braten. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Leberscheiben darin wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. 40 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Das übrige Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in grobe Würfel schneiden und dazu geben. Den Thymianzweig und den übrigen Rosmarinzweig mit dem Zucker in die Pfanne geben. Den Zucker schmelzen lassen und anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Den Portwein sowie den Rotwein dazu gießen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze solange einkochen bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Die Leberscheiben zu den Balsamico-Zwiebeln in die Pfanne geben, etwas salzen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende garen. Die Leberscheiben dabei mehrmals wenden. Die Kräuter abschließend aus der Pfanne nehmen und die Butter einrühren. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinschneiden. Die Kalbsleber mit den Balsamico-Zwiebeln und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Daniel Müller am 16. August 2010

Kalb-Leber mit Fenchel-Orangen-Gemüse, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Saure Leber:

500 g Kalbsleber	1 weiße Zwiebel	200 ml Kalbsfond
100 ml roter Balsamicoessig	25 g Butter	Erdnussöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

2 Fenchelknollen, mit Grün	1 Orange (Saft)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Stiele glatte Petersilie	Olivenöl
Birnendicksaft	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Salbei
--------------------------------------	-------------------	-----------------

Für die Saure Leber:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in fingerdicke Stifte schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Leber darin unter Wenden kräftig anbraten und mit Salz würzen. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Bratpfanne mit Küchenpapier vom Restöl befreien. Butter in derselben Pfanne schmelzen und Zwiebel darin dünsten. Mit Balsamico und Fond ablöschen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, Leber wieder zugeben und kurz darin ziehen lassen.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen, grob raspeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffelraspeln mit Knoblauch, frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Butter in einer mittelgroßen Bratpfanne leicht erhitzen. Kartoffelmasse darin verteilen und leicht andrücken. Unter Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Restliche Butter nach und nach zugeben.

Für das Gemüse:

Fenchel waschen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden.

Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Fenchel, Zwiebel und Knoblauch darin unter Wenden ca. 7 Minuten glasig dünsten. Mit Orangensaft ablöschen und mit Birnendicksaft, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen.

Für die Garnitur:

Petersilie, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.

Saure Leber auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Rosmarin und Salbei bestreuen, Fenchel-Orangen-Gemüse und Kartoffel-Rösti platzieren, mit Fenchel-Grün garnieren und servieren.

Kurt Thomas Stocker am 31. Juli 2017

Kalb-Leber mit gebratenem Speck und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

360 g Kalbsleber	2 Scheiben Speck, mager	400 g mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	30 g kalte Butter
60 g Butter	2 EL Mehl	40 ml dunkler Kalbsfond
100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Salbei
1 Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer	Zucker

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in 15 Millimeter dicke Filets schneiden. In Mehl wenden und in der Pfanne beidseitig schnell bräunen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets aus der Pfanne nehmen. Das überschüssige Fett abschütten, mit Kalbsfond aufgießen, reduzieren und die kalte Butter einrühren. Die Leberfilets einlegen, mehrmals wenden, aber nicht mehr kochen. Die Leber sollte von innen noch leicht rosa sein. Anschließend warm stellen. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln zugedeckt weich kochen. Eine Pfanne mit 10 Gramm Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne hell anrösten. Die Petersilie und die Salbeiblätter waschen, trocknen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Milch in einem Topf erhitzen und von der Muskatnuss ein wenig reiben. Die Kartoffeln abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. 50 Gramm handwarme Butter einrühren, die heiße Milch nach und nach untermengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Leber und das Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit dem Speck und den Zwiebeln garnieren.

Hans Steurer am 13. Januar 2014

Kalb-Leber mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbsleber, à 150 g	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Apfel
4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Bund Majoran
2 EL Mehl	4 EL Butter	200 ml Milch
150 ml Distelöl	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Zunächst den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Leber waschen, trocken tupfen und mit dem Mehl panieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Anschließend etwas Distelöl in einer Pfanne erhitzen, die Leber von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Leber bei 80 Grad im Backofen gar ziehen lassen. In derselben Pfanne die Zwiebeln rösten und den geraspelten Apfel hinzugeben. In einem Topf die Milch erhitzen. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend die heiße Milch, die Butter, Salz, Pfeffer und die frisch geriebene Muskatnuss mit den Kartoffeln zu einem Püree vermengen. Den Majoran klein hacken und mit dem Knoblauch in die Pfanne zu den gerösteten Zwiebeln und Apfelpaspeln geben. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kalbsleber mit den gerösteten Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Raitchel am 08. April 2013

Kalb-Leber mit Johannisbeer-Soße, Apfel-Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber à 180 g 20 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Johannisbeer-Sauce:

1 Apfel 1 Zitrone 25 g kalte Butter

100 ml trockener Rotwein 100 ml Johannisbeersaft 20 ml Calvados

50 ml Johannisbeer-Likör Salz

Für die Rösti:

2 große vorw. festk. Kartoffeln 2 Äpfel 1 TL Mehl

Butterschmalz Salz

Für die Apfel-Kartoffel-Rösti Äpfel und Kartoffeln schälen und raspeln. Raspel salzen, Mehl untermengen, Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Wasser vermengen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, kleine Kugeln ausstechen und kurz in der Pfanne mit Calvados dünsten. Danach in Zitronenwasser einlegen. Rotwein und Johannisbeersaft in einen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Leber Kalbsleber kalt abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Butter erhitzen, Kalbsleber von jeder Seite je 2 Minuten anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Bratensatz der Kalbsleber mit eingekochtem Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann durch ein Sieb seihen. Erneut erwärmen. Kalte Butter flöckchenweise unter die Sauce rühren. Mit Johannisbeer-Likör abschmecken, mit Salz würzen. Aufmixen und die Apfelkugeln dazugeben.

Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Zimmermann am 28. Juli 2016

Kalb-Leber mit Karambole und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Kalbsleber a 125 g	250 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel, mittelgroß
1 Karambole, gelb	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
200 g Schlagsahne	2 EL Crème double	2 EL Butter
2 EL Kokosfett	60 ml Weißwein, trocken	1TL Zucker
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von Häuten und Strängen befreien. Das Kokosfett in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe hellgelb braten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Leberscheiben im Bratfett von jeder Seite drei Minuten anbraten und ebenfalls im Backofen warm stellen. Den Wein zum Bratensatz gießen, mit der Crème double vermengen und unter Rühren einkochen lassen. Die Soße mit Salz abschmecken und über die Leber gießen. Einen Zentimeter der Spitzen der Karambole entfernen und die Karambole anschließend in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, einen halben Teelöffel Zucker einstreuen und karamellisieren. Die Karambolesterne von beiden Seiten darin anbraten. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln stampfen. Anschließend die Sahne zugießen. Die Muskatnuss reiben und den Kartoffelbrei damit abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kalbsleber mit dem Kartoffelbrei und den Karambolesternen auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Knut Fuljahn am 07. Januar 2010

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Apfel-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	1 große Zwiebel	1 Apfel (Boskoop)
Butterschmalz	Mehl	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 ml Milch
100 ml Sahne	Butterschmalz	1 EL kalte Butter
Muskat	Salz	Pfeffer

Für das Apfel-Lauch-Gemüse:

250 g Lauch	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Apfel (Boskoop)
100 ml Sahne	1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, für die Garnitur
Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Leber:

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Danach im Butterschmalz braten.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz goldbraun braten.

Kartoffeln schälen und würfeln. Mit Muskat würzen und im Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch, Sahne, die gebratenen Zwiebeln und die kalte Butter zufügen. Mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfel-Lauch-Gemüse:

Lauch waschen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten. Lauch zugeben und kurz mitgaren. Anschließend Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Lauchgemüse mit Petersilie bestreuen.

Kalbsleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree mit dem Apfel-Lauch-Gemüse dazu geben und servieren.

Johanna Bell-Hartl am 01. Februar 2017

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Portwein-Rahm

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

375 g Kalbsleber	2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Sahne	125 g Butter
Muskat	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Portweinrahm:

3 Schalotten	250 ml Portwein	250 g Creme double
2 TL Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL getr. Majoran	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien, Anschließend in fingerdicke Streifen schneiden. Die Leber in Mehl wenden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Leber darin kräftig anbraten.

Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel in dem Bratfett glasig dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Creme double unterrühren und in der offenen Pfanne köcheln, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft abschmecken.

Die Leber dazu geben und in der Sauce erwärmen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen und abschmecken.

Kerbel von den Stielen befreien und vor dem Servieren zu der Leber mischen.

Die Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Portweinrahm auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Girschik am 01. Oktober 2015

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebeln, Buttermöhren

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

4 Kalbsleber	2 EL Butter	100 g Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

3 mittelgroße Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	1 TL süße Sojasauce
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

8 mehligk. Kartoffeln	150 ml 3,53 EL Butter	
1 EL Gemüsefond	150 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Buttermöhren:

1 Bund kleine Möhren, mit Grün	3 EL Butter	1 EL Sesam
1 EL Honig		

Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen und im Salzwasser kochen.

Die Möhren schälen, mit etwas Grün säubern und in einem weiteren Topf mit Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Sojasauce und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt rösten. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mehlieren.

Butter in eine Pfanne geben und die Kalbsleber darin bei geringer Hitze anbraten.

Etwas Muskatnuss reiben. Die gegarten Kartoffeln mit der Milch, der Butter, dem Gemüsefond, der Sahne und der geriebenen Muskatnuss vermengen und zu einem Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Möhren in Butter und Honig schwenken und anschließend in Sesam wenden.

Die Kalbsleber mit Omas Kartoffelpüree, gerösteten Zwiebeln und Buttermöhren im Sesammantel auf Tellern anrichten und servieren.

Svenia Schröter am 03. August 2015

Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf und Radicchio-Salat

Für zwei Personen

Für die Leber:

1 Kalbsleber à 250 g	2 große Zwiebeln	1 Orange
40 ml Weißwein	20 ml Marsala	1 EL weißer Balsamico
50 ml Orangensaft	3 EL Butter	1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	5 Schwarze Pfefferkörner
2 EL Weizendunst	2 EL Olivenöl	

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligk. Kartoffeln	3 getr. Tomaten in Öl	5 schwarze Oliven
1 Cherrytomate	50 ml Gemüsefond	20 ml Olivenöl
1 Muskatnuss	1 Prise Chili	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopf Radicchio	1 Pfirsich	3 EL weißer Balsamico
1 EL Honig	1 EL Puderzucker	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, Oliven entsteinen und beides fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Stampf mit Tomaten und Oliven mischen, Gemüsefond und Olivenöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Leber die Zwiebeln diese abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Butter sanft rösten, Weißwein angießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Cherrytomaten halbieren und auf der Schnittfläche mit anbraten. Die Leber in einen Zentimeter breite und drei Zentimeter lange Streifen schneiden, mit Weizendunst bestäuben und beiseite stellen. Zimt, Lorbeer, Piment und Pfeffer in eine Gewürzmühle geben.

Für den Salat die Blätter vom Strunk befreien und mit den Händen klein reißen. Den Pfirsich halbieren, Kern herausnehmen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen lassen und die Pfirsichspalten darin karamellisieren. Aus Honig, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und den Salat damit marinieren. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Etwas Öl angießen und die mehlierte Leber für maximal zwei Minuten von allen Seiten braten. Leber herausnehmen und das Öl aus der Pfanne abgießen. Bratensatz mit Marsala ablöschen, den Orangensaft, etwas Orangenabrieb und Balsamico hinzufügen. Sauce für eine Minute aufkochen lassen und mit der Butter aufmontieren.

Einen Servierring auf den Teller setzen, mit dem Kartoffelstampf auffüllen und die gebratene Cherrytomate daraufsetzen. Mit Chili würzen.

Die Leber venezianischer Art mit mediterranem Kartoffelstampf, Radicchio-Salat und glasierten Pfirsichspalten auf Tellern anrichten, mit den Gewürzen aus der Gewürzmühle würzen und servieren.

Detlev Hillmann am 04. Juli 2016

Kalb-Leber mit Portwein-Zwiebeln und Rösti

Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	200 g festkochende Kartoffeln	3 rote Zwiebeln
1 Ei	5 EL Mehl	0,5 Bund Salbei
1 EL Honig	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
Sonnenblumenöl	100 ml roter Portwein	3 EL Balsamico-Essig
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in nicht zu dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten. Den Honig, den Portwein und den Balsamico-Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten köcheln, dabei zwischendurch immer wieder umrühren. Die Salbeiblätter abzupfen und etwa drei Esslöffel Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Leber waschen und trocken tupfen, mit Pfeffer würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend in etwa zwei Esslöffeln heißem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Beim Wenden die Butter und die Salbeiblätter in die Pfanne geben. Die Leber erst nach dem Braten salzen. Dann die Leber und den Salbei aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Etwa zwei Esslöffeln Wasser zu dem Bratfett geben und zusammen zu den Zwiebeln gießen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und abschmecken. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend das Ei trennen und das Eigelb mit dem restlichen Mehl, zwei Esslöffeln Öl und etwas Salz vermengen. Etwas Öl erhitzen und darin sechs kleine Röstitaler aus der Kartoffelmasse auf beiden Seiten jeweils fünf Minuten braten. Anschließend die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen. Die Kalbsleber mit den Portweinzwiebeln und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Irene Wagner am 03. Juni 2010

Kalb-Leber mit Rösti und Apfel- und Zwiebel-Ringen

Für zwei Personen

Für die Rösti:

6-8 große Kartoffeln 1 Knolle Ingwer, 3 cm 1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Leber:

300 g Kalbsleber 1 Gemüsezwiebel 1 Boskop Apfel
2 EL Mehl 3 EL Apfelsaft 1 EL süßen Balsamico, dick
3 Zweige Salbei Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller warmstellen. Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen, reiben und anschließend ausdrücken. Die Rösti-Späne in eine Schüssel geben. Den Ingwer reiben und unter die Kartoffeln heben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Leber die Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Apfel in dünne Scheiben schneiden. Den Salbei waschen und die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Leber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Mehl auf einen Teller sieben und die Leberstücke darin wälzen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und von der Kartoffelmasse zwei Puffer formen und im heißen Öl fünf Minuten auf jeder Seite braten. Anschließend die Puffer im Ofen warm stellen. Die Leberstücke in das heiße Öl geben und kurz scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Anschließend die Apfelscheiben in die heiße Pfanne geben. Nach zwei Minuten die Zwiebeln hinzugeben und alles unter Rühren andünsten. Den Apfelsaft und den Balsamico hinzufügen und köcheln, bis eine leicht eingedickte Masse entsteht. Die Leber hinzugeben und unterheben. Die Kalbsleber mit Rösti und Apfel- und Zwiebelringen auf Tellern anrichten und mit dem Salbei garnieren.

Christine Rosenfeldt am 13. Oktober 2014

Kalb-Leber mit Rösti

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	3 Kartoffeln, fest	100 g grüne Bohnen
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, kraus
1 Zweig Bohnenkraut	1 EL Schweineschmalz	100 ml Madeira
200 ml Demi Glace vom Rind	Butterschmalz	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln dazugeben. Von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Servierring zwei Röstis ausstechen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in feine Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die grünen Bohnen in Salzwasser gar kochen. Das Bohnenkraut zupfen und fein hacken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Die Hälfte des Knoblauchs und das Bohnenkraut zugeben. Die Bohnen mit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Butterschmalz und Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Leber zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Madeira ablöschen und dem Demi Glace auffüllen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Röstis auf Tellern anrichten. Die grünen Bohnen hinzugeben. Die Leber auf die Röstis geben und das Ganze mit der Soße übergießen.

Francois Rominger am 22. März 2010

Kalb-Leber mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren

Für 2 Personen

1 Kalbsleber, a 500 g	8 festk. Kartoffeln	150 g Babymöhren
5 rote Zwiebeln	1 EL Mehl	1 Zweig Rosmarin
250 ml Weißwein	1 EL Weißweinessig	Butter
Puderzucker	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Babymöhren kurz in heißem Wasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und die Schale der Möhrchen abreiben. Den Rosmarin zupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln klein schneiden und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und anbraten. Die Kalbsleber dazugeben und garen. Für die Sauce den Sud mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen. Von der Butter ein paar Flöckchen abtrennen. Die Butterflöckchen in das Mehl tauchen und zu der Kalbslebersauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in der Pfanne erhitzen. Die Babymöhren darin schwenken und mit Puderzucker bestäuben. Das Ganze karamellisieren lassen. Die Kalbsleber mit den Rosmarinkartoffeln und den Babymöhren auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Petra Spitzauer am 01. Juni 2011

Kalb-Leber mit roten Linsen und einer Polenta-Schnitte

Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	150 g getr. rote Linsen	200 g Polentamais
4 Schalotten	1 süß-saurer Apfel	250 g Butter
300 ml Gemüsefond	100 ml Apfelbrandwein	200 ml Balsamico-Essig
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	2 EL Zucker	2-3 EL Mehl
Zimt	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen Liter Wasser mit Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Polentamais unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. Die Masse 20 Minuten lang rühren, bis die Grießmasse sich vom Topfboden löst. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Polentateig darauf ausrollen und 30 Minuten kalt stellen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die Blätter von Rosmarin und Thymian abzupfen. Das Fleisch nun in der Pfanne anbraten und mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und im Backofen gar ziehen lassen. Zwei Schalotten abziehen, klein hacken und im Bratensatz anschwitzen. Den Apfel vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden und zu den Schalotten geben. Anschließend mit dem Apfelbrandwein ablöschen. Den Balsamico-Essig hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße nun aufkochen lassen. Die restlichen zwei Schalotten ebenfalls abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten zusammen mit den Linsen in der Pfanne glasig anschwitzen. Die Linsen mit dem Gemüsefond ablöschen und bissfest garen. Anschließend mit 50 Gramm Butter und etwas Zimt aromatisieren. Die Petersilie waschen, klein hacken und unter die Linsen heben. Den Polentateig in kleine Rauten schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Polentaraute goldgelb ausbacken. Die Kalbsleber mit den Linsen und den Polentaschnitten auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Koeditz am 20. Oktober 2011

Kalb-Leber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Quitten:

2 Quitten á 250 g	5 EL Lavendelhonig	350 ml trockener Weißwein
5 Zweige Salbei	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

1 Kalbsleber á 300 g	1 EL Butter	3 EL Olivenöl
----------------------	-------------	---------------

Salz

Für das Püree:

2 große Pastinaken	1 Zwiebel	200 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 TL gemahlener Zimt	1 Muskatnuss
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Quitten:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die ungeschälten Quitten kurz heiß waschen und vierteln. Das Kerngehäuse großzügig herausschneiden und die Quittenviertel noch einmal halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Quittenspalten bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Wein und Honig zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Quitten samt Flüssigkeit in eine feuerfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die letzten Minuten die Salbeiblätter zugeben.

Für die Leber:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Butter zugeben. Leber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Leber ins Fett geben und von beiden Seiten ca. 3 Minuten sanft braten. Ab und zu mit dem Bratfett beträufeln. Fertige Leber salzen.

Für das Püree:

Zwiebel abziehen, Pastinaken schälen, von den Enden befreien und in große Würfel schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Pastinaken darin für ca. 3 Minuten anschwitzen. Gemüsefond angießen und das Gemüse darin garen lassen. Sobald die Pastinaken weich gekocht sind, den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Püree mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas kalter Butter glattrühren. Die Kalbsleber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 15. Februar 2017

Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Trauben-Soße

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	6 Kartoffeln, mehlig	1 Knolle Sellerie
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	80 g Weintrauben, blau
80 g Weintrauben, weiß	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Weißmehl	30 g Butter
1 TL Senf, extra scharf	2 EL Olivenöl	200 ml Milch
250 ml Kalbsfond	150 g Crème-fraîche	80 ml trockener Rotwein
80 ml trockener Weißwein	2 EL Grappa	1 Muskatnuss
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer, Pfeffer	Kalaharisalz, Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend in dem heißen Wasser garen, bis das Gemüse weich ist. Einen Topf mit der Milch erhitzen. Danach die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit erhitzter Milch zu einem Püree verarbeiten. Mit Kalaharisalz, Pfeffer und dem Senf abschmecken und etwas frischen Muskat darüber reiben. Zuletzt die Hälfte der Butter unterheben. Das Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit einem Esslöffel Mehl gleichmäßig bestäuben. Die geschnetzelte Leber kurz in der heißen Pfanne zwei Minuten anbraten. Danach das restliche Mehl über die Leber streuen und darin nochmals wenden. Die Leber mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Die Weintrauben waschen und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In der Pfanne, in der die Leber angebraten wurde, die Zwiebel und den Knoblauch circa vier Minuten andünsten. Anschließend mit dem Weiß-, Rotwein und 250 Millilitern Wasser ablöschen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Danach die Leber, die Trauben und den Grappa hinzufügen, verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Rosmarin abzupfen und klein schneiden. Den Thymian abzupfen und klein schneiden. Die geschnetzelte Kalbsleber mit dem Sellerie-Kartoffelpüree und der Traubensauce auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch, dem Rosmarin und dem Thymian garnieren und servieren.

Morena Scholz am 20. Februar 2014

Kalb-Leber mit Tomaten-Chutney und Couscous

Für 2 Personen

2 Kalbslebern, a 150 g	150 g Couscous	300 g Tomaten
4 Schalotten	2 Äpfel, klein	1 Knolle Ingwer
1 rote Chilischote	1 EL Senfsamen, braun	2 Nelken
1 Stange Zimt	1 Lorbeerblatt	2 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander, gemahlen	2 Zweige Koriander	1 Prise Asafötida
2 EL Zucker, braun	50 g Mehl	Butterschmalz
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Leber waschen und trocken tupfen. Anschließend im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Eine Pfanne mit Olivenöl und Butter erhitzen. Die Leber darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Anschließend kurz vor Ende der Bratzeit mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Chutney zunächst das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Sobald es richtig heiß ist, die Senfsamen einfüllen, sofort einen Deckel auflegen, damit sie nicht herausspringen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Ingwer, die ganze Chilischote und die Zimtstange zugeben und kurz mitrösten. Anschließend die Chilischote und die Zimtstange wieder entfernen. Den Kreuzkümmel, die Nelken und das Lorbeerblatt zufügen, wieder kurz rösten und anschließend entfernen. Nun den gemahlten Koriander und Asafötida einrühren. Tomaten darauf gießen, gründlich umrühren, kochen lassen und dabei immer wieder rühren. Zum Schluss einen Teelöffel Salz und zwei Esslöffel braunen Zucker einrühren. Weiter kochen und rühren, damit das Chutney dickflüssiger wird. Den Couscous mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Währenddessen die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Wenn die Schalotten anfangen zu bräunen, die Apfelraspel dazugeben und weiter anbraten. Die Korianderzweige zupfen, hacken und dazugeben, alles mit dem Couscous vermischen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Butter abschmecken. Die Leber zusammen mit dem Couscous und dem Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Feldmann am 20. September 2010

Kalb-Leber mit Wein-Äpfeln, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, à 120 g	2 Äpfel, mittelgroß	2 EL Butter
10 ml Weißwein, trocken	40 ml roter Portwein	100 ml Gemüsefond
Mehl, Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Püree:

150 g Knollensellerie	150 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter
150 ml Milch	Salz	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	40 g Walnüsse
3 EL Walnussessig	3 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und schmale Apfelspalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelspalten darin goldbraun anbraten. Die Leber waschen, mit Pfeffer bestreuen und beidseitig in Mehl wenden. Zu den Apfelspalten in die Pfanne geben und die Leber von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben. Aus der Pfanne das ausgetretene Fett abgießen den Portwein und den Gemüsefond zugeben, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und garen lassen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln und den Sellerie fein stampfen, die Milch und die Butter dazu geben und mit Salz abschmecken. Aus dem Walnussessig, dem Walnussöl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Salatsauce heben. Die Wallnüsse im Mörser mit dem Stößel grob zerkleinern und ebenfalls in das Dressing geben. Die Blätter vom Kopfsalat abtrennen, waschen und mundgerecht zerkleinern. Den Salat in der Sauce schwenken und in einer Schüssel anrichten. Die Kalbsleber mit Wein-Äpfeln, Kartoffel-Sellerie-Püree und Kopfsalat auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Ingeborg Robert am 08. September 2014

Kalb-Leber mit Zwiebeln, Kartoffel-Stampf, Apfel-Spalten

Für zwei Personen

400 g Kalbsleber	300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Zwiebeln
1 Apfel	250 ml Milch	1 EL Trüffelöl
100 g Butter	2 EL Mehl	20 g Puderzucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in einer erhitzten Pfanne anschwitzen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen, mit dem Mehl bestäuben und salzen, anschließend zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Sobald die Leber gar ist, pfeffern. Den Apfel schälen und das Gehäuse ausstechen. Anschließend den Apfel in Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker bestreuen. Die gezuckerten Apfelscheiben in der Pfanne karamellisieren. Die Kartoffeln mit der Butter, dem Trüffelöl und der Milch stampfen. Die Kalbsleber zusammen mit dem Kartoffelstampf und den karamellisierten Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Stich am 23. September 2013

Kalb-Leber nach Tiroler Art mit Rosmarin-Polenta

Für 2 Personen

250 g Kalbsleber	50 g Frühstücksspeck	1 Apfel, fest
1 Zwiebel	125 g Instant Polenta	1 Zweig Rosmarin
0,5 Bund Salbei	80 g Butter	50 g Parmesan
100 ml Rotwein, trocken	200 ml Demi-Glace	25 cl Grappa
80 g Butter	125 Milch	0,5 l Geflügelfond
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von der Silberhaut befreien. Anschließend in große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in lange dünne Streifen schneiden. Den Apfel schälen und entkernen, in lange dünne Lamellen schneiden. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden, den Salbei klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber mit der Zwiebel, dem Salbei und dem Frühstücksspeck scharft anbraten. Anschließend im Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und anschließend 20 Milliliter Demi-Glace zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Die Leber zu der Soße geben und schwenken. Anschließend 40 Gramm Butter hinzufügen. Den Grappa dazugeben und vermengen. Die Milch und den Geflügelfond erhitzen. Die Polenta und den Rosmarin hineingeben. Den Parmesan reiben und zu der Polenta geben. Die restliche Butter hinzugeben und den Rosmarinweig entfernen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kalbsleber darauf anrichten und servieren.

Heinz Schoch am 14. Oktober 2010

Kalb-Leber, Apfelringe, Röstzwiebeln, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Kalbsleber, à 400 g	500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Feldsalat
3 Zwiebeln	1 Zitrone	2 Äpfel, säuerlich
4 Eier	50 g Butter	150 ml Milch
150 ml Naturjoghurt	1 Bund frischen Salbei	Pflanzenöl
Balsamico-Essig, weiß	Zucker, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Anschluss in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen. Anschließend in Milch einlegen, danach in Mehl wälzen und von beiden Seiten goldgelb braten. Gegen Ende den Salbei dazu geben und ruhen lassen. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelringe darin goldbraun braten. Die Zwiebeln abziehen, ebenfalls in Ringe schneiden und in einer weiteren Pfanne mit reichlich Fett rösten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die gekochten Kartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit Milch, Butter sowie drei Eigelb vermengen. Die Masse mit je etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das übrige Eigelb mit der Milch verrühren und die Herzoginkartoffeln damit bepinseln. Alles für circa zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, etwas Balsamico, etwas Öl verrühren sowie etwas Wasser verrühren. Das Dressing mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Feldsalat geben. Die Leber zusammen mit den Apfelringen, den Röstzwiebeln und den Herzoginkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Kern am 10. März 2014

Kalb-Leber, Chutney, Kartoffel-Püree, Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Apfel-Chutney:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 Äpfel
1 Zitrone (Saft)	80 ml Calvados	200 ml Apfelsaft
200 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	1 Msp. Boxhornklee
3 EL Zucker	Stärke	Butterschmalz
Salz	bunter Pfeffer	

Für den Kartoffelpüree:

4 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	150 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Paprika-Gemüse:

3 Scheiben Bacon	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 EL Olivenöl	Pfeffer

Für die Kalbsleber:

1 Kalbsleber à 400 g	1 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
Salz		

Für das Apfel-Chutney:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Äpfel und 2 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen, flambieren und Apfelsaft und Fond hinzugießen.

Thymian zupfen, in Teebeutel geben, hinzufügen und köcheln lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Boxhornklee, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls Stärke in kaltem Wasser lösen und zum Binden hinzugeben

Für den Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, vierteln, Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und gar kochen. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in die Milch drücken. Butter hinzufügen, mit Muskat und Salz würzen und glatt rühren.

Für das Paprika-Gemüse:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten, herausnehmen und auf einem Küchenspapier abtropfen lassen. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen, jeweils eine Hälfte schälen, diese fein würfeln und in die Bacon-Pfanne geben. Etwas Olivenöl hinzufügen, Paprika garen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Pfanne salzen, Butterschmalz darin erhitzen und Leber scharf anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Paprika-Gemüse auf Tellern anrichten, Bacon fein darüber bröseln, mit Kartoffelpüree, Kalbsleber und Apfel-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Dannenberg am 14. August 2017

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Schmorzwiebeln, Apfel-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	Mehl	Butterschmalz
Salz		

Für das Kartoffelpüree:

200 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Milch
100 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Schmorzwiebeln:

1 Apfel	1 Zitrone	3 Zwiebeln
1 TL Zucker	1 EL Stärke	100 ml Calvados
100 ml Kalbsfond	2 Blatt Salbei	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Zitrone reiben. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Wasser mischen. Die Kartoffeln schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. In wenig Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln fein pressen, durch ein Sieb streichen und mit Milch und Butter mischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Den Apfel schälen, fein würfeln und in das Zitronenwasser legen. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Mit dem Zucker in einer Pfanne in etwas Butterschmalz bräunen. Anschließend mit Calvados ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und weiter köcheln lassen. Gegebenenfalls mit der Stärke eindicken. Bei geringer Hitze die Apfelstücke hinzugeben. Ein Salbeiblatt sehr fein schneiden und zufügen. Etwas weiterköcheln und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Silberhaut der Leber entfernen und die Leber in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Leber salzen, dünn melieren und bei wenig Hitze in Butterschmalz jede Seite drei Minuten braten. Anschließend im Ofen warmhalten. Die Leber mit dem Kartoffelpüree, den Schmorzwiebeln und der Apfel-Calvados-Sauce auf Tellern anrichten und mit fein geschnittenem Salbei garniert servieren.

Torsten Kluske am 09. Februar 2015

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Weißwein-Soße, Salbei-Chips

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber à 200 g 1 EL Mehl Butter

Für die Salbeichips:

3 Blätter Salbei Butter

Für die Sauce:

2-3 Gemüsezwiebeln 35 g Butter 50 ml trockener Weißwein

1 EL brauner Zucker Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehligk. 100 ml Milch 150 ml Sahne

25 g Butter 1 EL Trüffelbutter 5 Stängel Petersilie

1 TL Salz Pfeffer

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Zwiebelstreifen drei bis vier Minuten karamellisieren, mit dem Wein ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Für die Garnitur den Salbei in heißer Butter anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Fleisch die Leber waschen, trockentupfen und mehlieren. Anschließend in der Pfanne mit der Salbeibutter kurz und kräftig anbraten. Nach Bedarf noch etwas Butter zum Anbraten hinzufügen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die weichen Kartoffeln dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch glatt rühren. Anschließend die Sahne schlagen und zusammen mit der Butter und der Trüffelbutter unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren. Dann die Petersilie klein hacken und die Teller mit der Petersilie und den Salbeichips dekorieren.

Angela Rüping am 27. November 2014

Kalb-Leber, Röstzwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, à 150 g	1 Zwiebel, groß	100 g Mehl
300 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Apfelspalten:

1 Apfel (Braeburn)	50 g Puderzucker	Butter
--------------------	------------------	--------

Für den Kartoffelstampf:

3 mehligk. Kartoffeln	100 g Rosenkohl, frisch	250 g Butter
1 Muskatnuss	150 ml Schlagsahne	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Tomatenmark	1 EL Speisestärke	50 ml Gemüsefond
150 ml Schlagsahne	100 ml Portwein	Salz, Pfeffer
3 rote Chili, getrocknet	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, kraus	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln, in den Topf geben und kochen lassen, bis sie gar sind. Den Rosenkohl waschen, putzen, in einen zweiten Topf mit Salzwasser geben und garen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kalbsleber darin anbraten. Die Kalbsleber auf Teller legen und in den Ofen zum Ruhen geben. In die Pfanne mit den Röstaromen das Tomatenmark, den Gemüsefond und den Portwein geben, die Sauce köcheln lassen und mit der Speisestärke und der Schlagsahne abbinden. Die getrockneten Chilischoten im Mörser mit dem Stößel zerdrücken und die Sauce sowie später den Kartoffelstampf damit würzen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, in dem Mehl wenden und frittieren. Anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Den Apfel waschen, aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßig große Spalten schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Den Puderzucker darüber geben und die Apfelspalten karamellisieren lassen. Den Rosenkohl zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen und mit dem Rosenkohlpüree vermengen. Den Rest Sahne und die Butter unterheben und alles verrühren. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit Röstzwiebel, Apfelspalten und Rosenkohl-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Jürgen Heger am 16. Juni 2014

Kalb-Leber, Salbei-Butter, Mandel-Risotto, Rahm-Kohlrabi

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	100 g Risottoreis	1 Kohlrabi, mit Grün
3 Schalotten	60 g Mandelsplitter	150 g Butter
0,5 Bund Salbei	1 L Gemüsefond	25 ml Sahne
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Platte und zwei Teller darin vorwärmen. Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Die frischen Blätter aufbewahren. Den Kohlrabi in einen Topf mit etwas Wasser geben und mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Nach zehn Minuten ein wenig Butter hinzugeben und alles zugedeckt circa sieben Minuten garen. Anschließend die Kohlrabi-Blätter klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit der Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Mandelsplitter in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Dann zwei der Schalotten und den Risottoreis in heißer Butter anschwitzen. Anschließend mit etwas Gemüsefond aufgießen und bei mittlerer Hitze circa 18 Minuten lang kochen lassen. Dabei immer wieder Gemüsefond hinzugeben, so dass der Reis bedeckt ist. Anschließend die Mandelsplitter unterrühren und kurz mitdünsten. Ein paar der Mandelsplitter für die Dekoration aufbewahren. Kurz vor dem Anrichten die Mascarpone darunter ziehen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend das Fleisch portionsweise in einer Pfanne mit Butter braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann das Fleisch auf die vorgewärmte Platte geben und warm stellen. Den Salbei zupfen. Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. In einer weiteren Pfanne 50 Gramm Butter schmelzen, die Salbeiblättchen hinzugeben und leicht anbräunen. Anschließend mit der Leber vermengen. Die Kalbsleber mit der Salbeibutter, dem Mandelrisotto und dem Rahmkohlrabi auf Tellern anrichten, mit den restlichen Mandelsplittern garnieren und servieren.

Rolf Flückiger am 10. April 2013

Kalb-Leber, Zwiebel-Weißwein-Soße, Nocken, Orangen

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber a 180g	50 g Butter	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Nocken:

70 g Weichweizengrieß	300 ml Milch	40 g Parmesan
25 g Butter	1 Ei	1 EL Olivenöl
5 Salbeiblätter	1 Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Orangen:

2 Orangen	50 ml Orangenlikör	50 g Puderzucker
50 g brauner Zucker		

Für die Zwiebel-Weißwein-Sauce:

1 Zwiebel	100 ml weißer Balsamicoessig	250 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	50 ml Olivenöl	

Für die Garnitur:

Salbeiblätter	Petersilie
---------------	------------

Einen Ofen auf 230 Grad in der Grillfunktion vorheizen.

Für die Nocken Milch und Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen. Anschließend sofort vom Herd ziehen.

Für die Kalbsleber Butter in einer Pfanne zerlassen. Leber waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz scharf in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Nocken den Weichweizengrieß in die bereits erhitzte Milch geben und bei milder Hitze fünf Minuten kochen. Das Ei aufschlagen und trennen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Parmesan reiben. Eigelb und Parmesan zur Milch hinzufügen. Eine kleine Menge Parmesan beiseite stellen. Anschließend die Masse auf ein Backblech streichen und erkalten lassen.

Ein weiteres Backblech mit Backpapier belegen und einölen, mit einem Glas runde Formen aus den Nocken ausstechen und diese auf das Backpapier platzieren. Die Kreise halbieren und aus den Hälften Halbmonde formen. Salbeiblätter waschen, kleinschneiden und diese auf die Nocken geben und mit Parmesan bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 8 Minuten übergrillen.

Für die karamellisierten Orangen Puderzucker und braunen Zucker in einer Pfanne zergehen lassen, die Orangen schälen, filetieren und zu dem Zucker geben, karamellisieren lassen und mit Orangenlikör ablöschen. Noch etwas einkochen lassen.

Für die Zwiebel-Weißwein-Sauce Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Mit weißem Balsamicoessig und Weißwein ablöschen, etwas Kalbsfond dazugeben und einkochen lassen.

Die Kalbsleber wieder in die Pfanne geben und vorsichtig erwärmen.

Venezianische Kalbsleber mit römischen Nocken und karamellisierten Orangen auf einem Teller anrichten, mit Salbei und Petersilie garnieren und servieren.

Sybille Lietzmann am 29. März 2016

Kalb-Leber-Geschnetzeltes mit Champignon-Calvados-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	200 g helle Champignons	1 Zwiebel
30 g Sahne	150 ml Kalbsfond	2 cl Calvados
1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g Kartoffeln festkochend	20 g Butter	30 g Sahne
30 ml Milch	Muskatnuss	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Semmelbrösel	1 EL Butter	3 Stängel glatte Petersilie
-------------------	-------------	-----------------------------

Für die Kalbsleber:

Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in 1 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun andünsten. Leber waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Champignons zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Beides aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Leberstreifen dazugeben. Kurz anbraten. Mit Mehl bestäuben und wenden. Champignons und Zwiebeln wieder in die Pfanne zurückgeben und mit Fond ablöschen. Aufkochen lassen und Calvados hinzugeben. Sahne unterrühren und abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. In kochendem Salzwasser weich kochen. Milch, Schlagsahne und 20 g Butter in einem Topf 3 Minuten einkochen lassen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer in den noch heißen Topf zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milch-Sahne-Mischung in einem kleinen Topf aufkochen. Heiße Milch nach und nach unter den Stampf rühren und im Anschluss mit Olivenöl beträufeln.

Für die Garnitur:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Champignon-Calvados-Sauce und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten. Semmelbutter über den Stampf geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hans Ritter am 28. August 2017

Kalb-Leber-Geschnetzeltes mit Waldpilzen

Für 2 Personen

150 g Kalbsleber	25 g durchwachsener Speck	150 g Waldpilze
150 g Langkornreis	1 Zwiebel	1 EL Preiselbeerkonfitüre
Butter	75 ml Wildfond	50 ml Schlagsahne
30 ml halbtrockener Weißwein	Olivenöl	Weinbrand
1 TL Speisestärke	0,5 Bund krause Petersilie	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Oregano	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin etwa zwei Minuten anbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Weinbrand und den abschmecken. Den Thymian, Estragon, Rosmarin, Oregano und das Basilikum zupfen, fein hacken, zu der Leber in die Pfanne geben und das Ganze warm stellen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Pilze putzen, die Stiele kürzen und in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck- und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Pilze hinzufügen, kurz mitbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze etwa fünf Minuten dünsten lassen, die Speisestärke darüber sieben und den Wildfond, die Sahne sowie die Preiselbeerkonfitüre hinzugeben. Anschließend die Kalbsleberstreifen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze nochmals etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Kalbsleber-Geschnetzelte mit den Waldpilzen und dem Reis auf Tellern anrichten, mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Myriam Bohn am 14. März 2011

Kalb-Leber-Rouladen mit Zwiebeln und Erbsen-Sahne-Püree

Für 2 Personen

2 Scheiben dünne Kalbsleber	1 Gemüsezwiebel	200 g Erbsen, tiefgekühlt
100 ml Sahne	1 Apfel, sauer	2 EL Pflanzenöl
1 EL Mehl	2 TL Kräuter-der-Provence	Zitronensaft
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, grob raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Leber waschen, trocken tupfen und mit einem Teelöffel Kräuter-der-Provence würzen. Die Leberscheiben mit den Apfelraspeln bedecken, aufrollen und feststecken. Die Rouladen in Mehl wenden und in dem Pflanzenöl rundum anbraten. In der Zwischenzeit die Sahne aufkochen und die Erbsen darin zugedeckt garen. Nun die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Zwiebeln in dem Bratfett mit den restlichen Kräutern der Provence zugedeckt dünsten lassen. Anschließend die Rouladen wieder dazu geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen pürieren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Kalbsleberrouladen mit den Zwiebeln und dem Erbsen-Sahne-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Jens Opitz am 24. Februar 2010

Kalb-Leber-Spieße mit Schmorgurken, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	6 Drillinge (Kartoffeln)	1 Schlangengurke
1 Zwiebel	0,5 Bund Dill	4 Zweige Rosmarin
250 g saure Sahne	100 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl
Mehl, Zucker	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Die Drillinge schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in sechs gleich große Stücke schneiden. Die Leberstücke salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Je drei Stücke Leber auf einen Rosmarinzweig spießen. Die Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Dann die Gurkenstücke zugeben und einige Minuten dünsten lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Gurken mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Dill sowie die saure Sahne zugeben und kurz erhitzen. Die Drillinge abgießen und kurz abdampfen lassen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin langsam anbraten lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und die letzten Minuten zusammen mit den übrigen Rosmarinzweigen mit in die Pfanne geben. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Leberspieße von beiden Seiten darin gut durchbraten. Die Schmorgurken zusammen mit den Leberspießen sowie den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 06. März 2013

Kalb-Niere mit Rahm-Soße, Chutney, Semmelknödel-Soufflé

Für zwei Personen

Für die Kalbsniere:

1 Kalbsniere	2 Schalotten	1 EL Butter
100 ml Birnen-Dessertwein	100 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
½ Bund Majoran	1 EL rosa Pfefferbeeren	20 ml Cognac
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Soufflé:

4 altbackene Brötchen	2 Eier	100 ml Milch
2 Schalotten	25 g Butter	½ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 Apfel	1 Birne	1 rote Zwiebel
½ rote Chili	2 EL brauner Zucker	3 EL Weißweinessig
50 ml Apfelsaft	1 Zimtstange	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 Zweige Majoran	rosa Pfefferbeeren
------------------	--------------------

Für die Kalbsniere:

Die Kalbsniere waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsniere darin scharf anbraten und mit dem Cognac flambieren. Die Kalbsniere auf einen angewärmten Teller geben und mit Folie zugedeckt warm halten.

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, Schalotten darin leicht bräunen, mit Mostello ablöschen, Kalbsfond und 150 ml Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und rosa Pfefferbeeren würzen.

Den Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kalbsniere mit dem Majoran zur Sauce geben. Übrige Sahne cremig aufschlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Für das Soufflé:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen grob würfeln. Eier trennen. Milch mit Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren. Schalotten abziehen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und beides fein hacken. Petersilie und Schalotten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anschwitzen. Brotwürfel dazugeben. Semmelmasse und Ei-Milch-Gemisch gut miteinander verrühren. Das Eiweiß mit etwas Salz steifschlagen und unter die Masse heben. Ein Soufflé-Formchen mit Butter austreichen und Semmelmasse einfüllen.

Die Soufflés im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Chutney:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel und die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Mit Essig ablöschen. Die Apfel- und Birnenwürfel, Apfelsaft, Zimtstange und Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Kalbsniere mit Rahmsauce, rosa Pfeffer, Birnen-Apfel-Chutney und Semmelknödel-Soufflé auf Tellern anrichten, mit etwas frischem Majoran garnieren und servieren.

Gabriela Steiner am 18. April 2017

Kalb-Nieren in Estragon-Senf-Soße mit Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

600 g Kalbsnieren	700 ml Milch	Rapsöl, Meersalz
bunter Pfeffer		

Für die Estragon-Senf-Sauce:

100 g braune Champignons	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
30 g geröstetes Mehl	80 ml Cognac	250 ml dunkler Kalbsfond
100 ml Schlagsahne	2 EL scharfer Dijon-Senf	2 EL körniger Senf
1 Bund Estragon	50 g Butterschmalz	Rapsöl
Chili	Meersalz	Bunter Pfeffer

Für das Safran-Risotto:

100 g Risotto-Reis	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
30 g Parmesan	100 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüsefond
100 g Saure Sahne	0,1 g Safranpulver	8 Fäden Safran
30 ml Rapsöl	50 g Butter	Salz, bunter Pfeffer

Für das Risotto Gemüsefond erwärmen.

Zur Vorbereitung Nieren klein schneiden, von Fett und Harnkanälen befreien, gründlich unter fließendem Wasser abspülen und anschließend für 45 Minuten in Milch einlegen.

Nieren erneut abspülen, trockentupfen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, Nieren von allen Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Für die Estragon-Senf-Sauce Champignons putzen und kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butterschmalz in die Pfanne geben, in der die Nieren angebraten wurden. Schalotte, Knoblauch und Champignons anbraten. Geröstetes Mehl hinzugeben, mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Cognac separat erhitzen, dann in die Pfanne geben und flambieren. Sahne und beide Sorten Senf hinzufügen. Estragon und Nieren dazu geben. Noch einmal aufkochen lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Chili abschmecken.

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. 1 EL Butter und Rapsöl erhitzen, Knoblauch und Schalotte anschwitzen. Reis hinzufügen und mit dünsten. Mit Wein ablöschen. Safranpulver und Safranfäden hinzufügen. Gemüsefond angießen. Topf mit Backpapier abdecken und Risotto köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Risotto mit Saurer Sahne, restlicher Butter und Parmesan verfeinern. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Kalbsnieren in Estragon-Senf-Sauce mit Safran-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Lydie Penez am 30. Mai 2016

Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Kartoffel-Rösti, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

2 Kalbsnierchen, á 200 g	3 Schalotten	200 ml Milch
50 g Butter	200 ml Crème-double	200 ml brauner Kalbsfond
100 ml Pfälzer Riesling	2 cl Weinbrand	30 ml Weinessig
1 EL Senf	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Rösti:

1 festk. Kartoffel	1 Ei	1 Muskatnuss
Butter	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

50 g grüne Prinzessböhnchen	6 Champignons	1 Zehe Knoblauch
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Bohnenkraut	Chilisalz
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsnierchen diese säubern, waschen, trockentupfen und in Milch legen.

Schalotten abziehen und kleinhacken. In einem Topf Zucker bei mittlerer Hitze und unter Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds zu einem Sirup einkochen lassen.

Butter erhitzen, eingelegte Nierchen hineingeben und bei mittlerer Hitze und unter Wenden etwa drei Minuten rosa braten. Anschließend ein Holzspießchen anzünden, Weinbrand über die Nierchen gießen und diese flambieren. Flambierte Nierchen aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Für die Senf-Sauce restliche Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Übrigen Kalbsfond aufgießen und die gesamte Sauce etwas einkochen lassen. Danach Crème Double unterrühren und Sauce abschmecken. Für die Kartoffel-Rösti Kartoffeln schälen, fein reiben, Eier mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss verquirlen und die geriebene Kartoffel darin vermengen. In heißem Öl-Buttergemisch knusprig kleine Rösti ausbacken.

Für das Gemüse Bohnen putzen, waschen, trockentupfen und in Gemüsefond mit Bohnenkraut für etwa fünf Minuten al dente köcheln lassen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen. Etwas Butter zerlassen, Knoblauchzehe hinzugeben, Bohnen darin kurz schwenken und alles wieder herausnehmen. Champignons putzen, schälen, halbieren und kurz in der gleichen Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalz abschmecken.

Die flambierten Kalbsnierchen in Senf-Sauce, Kartoffelplätzchen und grüne Böhnchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Kalbssirup überziehen. Mit Champignons garnieren und servieren.

Christel Frey am 22. August 2016

Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Spätzle und Prinzess-Bohnen

Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, a 250 g	2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	0,25 Bund Blattpetersilie	6 EL Butter
2 EL Dijonsenf	200 ml Cognac	150 ml Schlagsahne
20 ml Milch	110 g Weizenmehl	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle 100 Gramm Mehl mit etwas Salz vermengen, die Eier und die Milch hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig auf ein Holzbrett geben und vorsichtig mit einem Messer ins heiße Wasser schaben. Hitze gering halten, die Spätzle sollten nicht kochen. Anschließend die Spätzle mit einer Kelle aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter weich dünsten. Die Kalbsnieren waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Nieren scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen stellen. Den Bratensatz mit 100 Milliliter Cognac flambieren. Mit einem Deckel die Flammen ersticken und den restlichen Cognac hinzugeben. Die Schalotten und die Sahne zugeben. Die restliche Butter mit dem übrigen Weizenmehl vermischen und die Mehlbutter hinzugeben. Die Petersilie zupfen, fein hacken und mit dem Senf zu der Soße geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Soße mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Nieren hinzugeben und kurz mit garen lassen. Die Spätzle auf die Teller geben, die Nieren hinzugeben und mit der Soße übergießen.

Sigrid Dillmann am 04. März 2010

Kalb-Nieren mit Cognac-Sahne-Soße und Apfel-Scheiben

Für 2 Personen

300 g Kalbsnieren	5 mehlig Kartoffeln	2 Äpfel, süß/sauer
1 Petersilienwurzel	3 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
1 EL grobkörniger Senf	4 EL Crème-double	100 g Butter
125 ml Milch	60 ml Cognac	100 ml Calvados
1 Prise Chili	1 Prise Zucker	1 Prise Puderzucker
Butter	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Nieren waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Nieren nur eine Minute darin anbraten. Anschließend vom Herd nehmen und in ein Sieb geben. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker dazu geben. Die Nieren kurz abbrausen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Butter zu den Schalotten geben, die Nieren zugeben und mit dem Cognac aufgießen. Anschließend flambieren und den Senf und die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzel abgießen und stampfen. Die Milch und etwas Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und zu dem Püree geben. Für die gedünsteten Apfelscheiben die Äpfel schälen, das Kerngehäuse hinaus stechen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Calvados einlegen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Apfelscheiben mit Zucker bestreuen und zart anbraten. Anschließend circa fünf Minuten bissfest schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal mit etwas Calvados gießen und verdampfen lassen. Das Kartoffelpüree, die Apfelscheiben, die Nieren und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Brita Ostermann-Zorn am 12. Oktober 2011

Kalb-Nieren mit Thymian-Rahm-Soße und Bandnudeln

Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, a 250 g	50 g durchwachsener Speck	200 g Bandnudeln
100 g Brechbohnen	1 Tomate	1 Zitrone
1 rote Zwiebel, klein	3 Schalotten	1 EL Senf
200 ml Doppelrahm	60 g Butter	Butterschmalz
200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	1 EL heller Weinessig
30 ml Weinbrand	3 Zweige Thymian	3 Zweige Bohnenkraut
1 EL Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsnieren in ihre natürlichen Segmente zerteilen, Sehnen und Fett heraus schneiden und dann die verlesenen Stücke waschen und trocken tupfen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Die rote Zwiebel abziehen und vierteln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds aufkochen. Das Ganze zu einem Sirup einkochen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest kochen. Die Tomate waschen, blanchieren und die Haut abziehen. Die Bohnen putzen, verlesen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser und dem Bohnenkraut bissfest garen. Den Speck in einer Pfanne leicht auslassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nierchen unter Wenden etwa drei Minuten rosa braten. Den Weinbrand über die Nierchen schütten und mit einem langen Holzspieß anzünden. Alles kräftig aufschütteln, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen warm stellen. Butter in der Pfanne erhitzen, die Schalotten und die rote Zwiebel darin glasig dünsten. Das Ganze mit Senf und Weißwein ablöschen, dem restlichen Kalbsfond aufgießen und einkochen lassen. Den Thymian zupfen und die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend die Doppelrahm untermischen und mit dem Thymian, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen abgießen, kurz in Eiswasser abschrecken und den Speck darüber geben. Die Bandnudeln ebenfalls abgießen und in der restlichen Butter schwenken. Die Tomate würfeln und zu den Bandnudeln geben. Die Kalbsnieren mit dem Kalbssirup überziehen. Die Kalbsnierchen mit der Thymian-Rahmsoße, den Bohnen und den Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Ende am 13. Dezember 2010

Kalbsbries mit Karotten und Basmati

Für zwei Personen

Für das Bries:

200g Kalbsbries, küchenfertig	1 Zwiebel	3 mittlere Champignons
30g Mehl	30g Butter	1 Bund Thymian
2 Blätter Lorbeer	50 ml Weißwein	500ml Hühnerfond
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Beilage:

4 Karotten	50g Basmatireis	Butter
------------	-----------------	--------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit etwas Wasser und dem Reis zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, Karotten schälen. Champignons putzen. Zwiebeln, Champignons und 2 Karotten klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und die kleingeschnittenen Karotten in einer hohen Pfanne in etwas Butter anbraten.

Die übrigen zwei Karotten ins kochende Wasser geben. Kalbsbries hinzufügen und kochen bis es eine braune Farbe erhält.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Thymian und Lorbeer abrausen. Fond, Weißwein, Kalbsbries und Gewürze zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl und Butter ein Béchamelsauce herstellen, etwas von dem Fond, in dem Fleisch und Gemüse gekocht wurden hinzufügen. Fleisch sowie Gemüse hineingeben und gar ziehen.

Die gekochten Karotten in Scheiben schneiden und unter den Reis mengen.

Petersilie abrausen und trocken.

Kalbsbries mit Karotten und Reis auf Tellern anrichten. Mit Petersilie dekorieren und servieren.

Lukas Küster am 20. Oktober 2016

Kalbsbries-Schnitzel, Wein-Soße, Chicorée, Knollen-Püree

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

400 g Kalbsbriesherzen	20 g Mehl	50 g Semmelbrösel
1 Ei	100 g Butterschmalz	

Für das Püree:

500 g Kerbelknolle	100 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Chicorée:

2 Chicorée	2 EL brauner Zucker	50 g Butter
------------	---------------------	-------------

Für die Sauce:

75 ml Maderia-Wein	250 ml trockener Rotwein	500 ml Kalbsfond
1 Schalotte	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

Bries in Wasser ca. 30 Minuten vorab wässern. Die Briesherzen in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, abkühlen lassen und zu kleinen Schnitzeln schneiden. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für das Püree:

Die Kerbelknolle schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Kerbelknolle abgießen, mit der Hälfte der Butter mit dem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Übrige Butter hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée:

Chicoréeblätter abpflücken, waschen und trockenschleudern. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Blätter ins heiße Butter-Karamell geben. Mit einem kleineren Topf beschweren und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Diese in einer Pfanne mit wenig Butter anrösten, mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Auf die Hälfte reduzieren, mit übriger Butter aufmontieren und mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel vom Kalbsbries mit Madeira-Sauce, karamellisiertem Chicorée und Kerbelknollen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 15. Februar 2017

Kaninchen-Leber mit Trüffel-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

250 g Kaninchenleber	50 ml Cognac	Olivenöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	2 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch
500 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein	20 g Butter
100 ml Sahne	50 g Parmesan	5 frische Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Trüffelschaum:

100 ml Sahne	150 ml Weißwein	10 ml Trüffelöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Risotto etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und darin andünsten. Den Reis dazugeben und mit etwas von dem Gemüfefond ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Salbeiblätter dazugeben und nach und nach unter regelmäßigem Rühren mit dem Fond aufgießen. Anschließend mit dem Weißwein, der Butter und der Sahne verfeinern. Den Parmesan reiben und kurz vor dem Anrichten unter das Risotto ziehen. Ein wenig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaninchenleber etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kaninchenleber abspülen, trocken tupfen und kurz in der Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Cognac ablöschen.

Für den Trüffelschaum die Sahne mit dem Weißwein aufkochen und schaumig schlagen. Das Trüffelöl darunter heben und unter das Risotto ziehen.

Die Kaninchenleber mit Risotto und Trüffelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Thöni am 18. Juni 2015

Kaninchen-Leber mit Weißkraut und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

250 g Kaninchenleber	4 festk. Kartoffeln	1 kleiner Weißkohl
1 Zwiebel, groß	2 Frühlingszwiebeln	1 TL Kümmel
3 EL Sherryessig	3 EL Traubenkernöl	3 EL Pflanzenöl
Pflanzenöl	3 EL Olivenöl	30 g Butter
Zucker	Mehl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Kohlviertel in feine Streifen schneiden. Aus dem Sherryessig, dem Traubenkernöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette rühren, über das Kraut geben und gut durchmischen. Das Weißkraut gut durchziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Drei Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin gar rösten. Die Bratkartoffeln salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und unter das marinierte Weißkraut mischen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin frittieren. Die Kaninchenleber waschen, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenleber darin kurz anbraten. Die Kaninchenleber aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Die Kaninchenleber mit dem Weißkraut und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit den frittierten Zwiebeln garnieren und servieren.

Erwin Fries am 05. September 2011

Kartoffel-Rösti mit Kalb-Leber und Salat mit Fetakäse

Für zwei Personen

Für die Rösti:

200 g Kartoffeln	1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
Salz		

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleberschnitzel à 200g	1 Apfel, fein säuerlich	1 Schalotte
25 ml Calvados	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Gurke	50 g Feldsalat
2 EL Naturjoghurt	100 g Fetakäse	2 EL Balsamico bianco
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Salatsauce den Joghurt mit Balsamico und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Danach den Fetakäse kleinbröseln. Die Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Anschluss daran den Feldsalat gründlich waschen, zusammen mit den Gurken zur Salatsauce geben und gut durchmischen. Für die Rösti die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise hineingeben und flach drücken. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun anbraten. Für die Kalbsleber die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Apfel ebenfalls klein würfeln, die Leber in Streifen schneiden. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte mit den Apfelwürfeln darin anschwitzen. Die Leber hinzugeben und kurz mitbraten. Alles mit Calvados ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber mit den Rösti auf Tellern geben. Den Salat dazu anrichten und mit Fetakäse und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Elsbeth Rodel am 27. Oktober 2014

Lamm-Leber mit Spargel-Spitzen, Babylauch

Für 2 Personen

200 g Lammeleber	250 g Spargel, weiß	200 g Kartoffeln, mehlig
200 g Butter	4 Stangen Babylauch	250 ml Weißwein, trocken
200 ml Sahne	150 ml Lammfond	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Petersilie, glatt
2 Zweige Thymian	2 Zweige Estragon	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Spargel schälen und das oberste Drittel abschneiden. Die Lauchstangen und die Spargelspitzen in Salzwasser knackig kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Leber waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter bei schwacher Hitze rosa anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten abziehen, würfeln und in zehn Gramm Butter glasig dünsten. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit dem Rotwein in die Pfanne geben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend 100 Milliliter Kalbsfond angießen und erneut die Soße einkochen. Zum Schluss zehn Gramm Butter zur Bindung dazugeben. Die Kartoffeln abseihen, zerstampfen und mit der Sahne und 150 Gramm Butter mischen. Die Petersilie, den Thymian und den Estragon zupfen, klein hacken und in das Püree mischen. Den Kerbel zupfen und fein hacken. Die Spargelspitzen und den Lauch in der restlichen Butter andünsten. Anschließend den restlichen Kalbsfond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den Kerbel hinzugeben und einrühren.

Hubert Moser am 23. September 2009

Lamm-Nieren in Portwein, Kartoffel-Knödel, Almkäse-Soße

Für zwei Personen

2 Lammnieren, gewässert	200 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Eigelb	1 Muskatnuss	50 g Mehl
35 ml Portwein	35 ml Weißwein	35 ml Lammfond
200 ml Rinderfond	1 EL Olivenöl	40 ml Sahne
35 g Frischkäse	35 g weicher Almkäse	50 g Parmesan
10 g kalte Butter	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, warm schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Mit Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Frischkäse zu einem Teig kneten und zu Knödeln mit fünf Zentimeter Durchmesser formen. In kochendem Salzwasser acht Minuten kochen lassen. Für die Almkäsesauce die Rinderfond aufkochen und den Almkäse unterrühren. Die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer schmecken und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss den Parmesan reiben und einen Esslöffel davon untermengen. Die Lammnieren sorgfältig ausputzen und längs halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten abziehen und der Länge nach scheiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Lammnieren scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und mit Lammfond aufgießen. Die Sauce mit Butterflocken binden. Die Knödel in tiefe Teller verteilen und die Almkäsesauce darüber geben. Die Lammnieren auf den Knödeln anrichten und mit Portweinsauce servieren.

Karin Emme am 30. September 2014

Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbslebern à circa 125 g
50 g Butter
Salz

2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
Pfeffer

100 g Mehl
neutrales Pflanzenöl

Für die Rotwein-Reduktion:

1 Schalotte
50 g eiskalte Butter
neutrales Pflanzenöl

400 ml halbr. Rotwein
1 EL Tomatenmark
Salz

200 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
Pfeffer

Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree:

$\frac{1}{2}$ Kopf Blumenkohl
200 g Crème-fraîche

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie
Salz

1 Orange
Pfeffer

Für die pochierten Äpfel:

1 rote Chilischote
200 ml Apfelsaft

1 Apfel
1 EL Agavendicksaft

200 ml halbtrockener Weißwein

Für die Garnitur:

bunte Kresse

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree Blumenkohl waschen und Röschen herausbrechen. Sellerie schälen und würfeln. Sellerie und Blumenkohl in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Orange auspressen. Blumenkohl und Sellerie abgießen und mit Crème fraîche und Orangensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb streichen.

Für die pochierten Äpfel den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Chili, Apfelsaft, Agavendicksaft und Weißwein in einem Topf erhitzen und Apfel darin fünf Minuten pochieren.

Für die Leber Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden, in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lebern kalt abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Leber von beiden Seiten scharf anbraten und Butter und Rosmarin hinzufügen. Leber immer wieder mit der Rosmarin-Butter übergießen und gar ziehen lassen.

Für die Rotwein-Reduktion Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen, Thymian hinzufügen und einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit eis-kalter Butter binden.

Berliner Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree und pochierten Äpfeln auf Tellern anrichten, mit frittierten Zwiebeln und Kresse garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 24. November 2016

Mille-feuilles von Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Chutney

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 140 g	3 EL Mehl	2 TL Zucker
1 TL Tomatenmark	50 ml heller Sherry	50 ml Rinderfond
1 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 g TK-Erbsen	250 ml Gemüsefond
75 ml Milch	75 g Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Apfelchutney:

2 Äpfel	1 Zitrone	1 Schalotte
1 TL grober Senf	1 TL mittelscharfer Senf	

1 EL Gelierzucker, 3:1

1 TL Senfkörner	100 ml weißer Balsamico	1 EL Walnussöl
-----------------	-------------------------	----------------

Für die frittierten Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Mehl, Sonnenblumenöl
-----------------	----------------------------------	----------------------

Für die Leber:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Tomatenmark einrühren und mit Sherry ablöschen. Fond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren. Die Leber waschen, trocken, salzen und pfeffern. Leicht mehlieren und in Butterschmalz von beiden Seiten je etwa 2 Minuten scharf anbraten.

Für das Püree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke einen Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Erbsen in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Die Erbsen abseihen mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig mixen. Die Kartoffeln abseihen und in einer Kartoffelpresse zu den pürierten Erbsen geben und mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Apfelchutney:

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Walnussöl anschwitzen. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit etwas Zitronenabrieb, Senf, Zucker und Balsamico zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten kräftig aufkochen lassen.

Für die frittierten Zwiebeln:

Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe hobeln mit Mehl bestäuben, mit Paprika und Salz würzen und in einem Topf mit reichlich Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren. Die Leber auf Teller anrichten, das Püree in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd mit den Leberscheiben ein Türmchen bilden. Die Zwiebeln obenauf setzen. Apfelchutney und Sauce rundherum träufeln und servieren.

Sabine Müller am 21. August 2017

Nieren-Zapfen vom Rind mit grünen Spargel, Pommes

Für 2 Personen

Für den Nierenzapfen:

600 g parierter Nierenzapfen Pflanzenöl grobes Meersalz
bunter Pfeffer brauner Zucker

Für den Spargel:

300g grüner Spargel 1 Zitrone 30g Manchego-Käse
grobes Meersalz Olivenöl

Für die Pommes:

2 große rote Süßkartoffeln 4 EL Speisestärke 3 EL Wasser
grobes Meersalz

Für die Aioli:

250ml Rapsöl 1 Limette 4 Zehen Knoblauch
1 Ei 1 TL Dijon-Senf $\frac{1}{2}$ TL Speisesalz
1 Prise Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Fritteuse auf 130 Grad erhitzen.

Den Nierenzapfen (rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen – er sollte Zimmertemperatur haben) gut unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Dann mit wenig Pflanzenöl in der Pfanne von allen vier Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit einem Fleischthermometer auf einen Rost in den vorgeheizten Backofen legen und die Temperatur auf ca. 80 Grad herunterdrehen. Der Nierenzapfen ist Medium, wenn die Kerntemperatur zwischen 55 und 58 Grad erreicht hat.

Für die Pommes die Süßkartoffeln abspülen und abtrocknen. Anschließend die Süßkartoffeln mit Schale in gleichgroße Stifte schneiden. Die Stifte mit Küchenkrepp etwas abtupfen. Die Stärke mit dem Wasser vermischen, so dass eine nicht zu flüssige Konsistenz entsteht. Die Kartoffelstifte durch diese Marinade ziehen und gut abtropfen lassen.

Die Pommes in der vorgeheizten Fritteuse bei ca. 120-130 Grad für ca. 5-6 Minuten vorfrittieren und anschließend auf Küchenkrepp für einige Minuten ruhen lassen. Nun die Fritteuse auf ca. 180 Grad aufheizen und die Pommes vor dem Servieren noch einmal für ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren. Pommes gut abtropfen lassen und abschließend mit Meersalz würzen.

Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden.

Manchegokäse reiben. Etwas Zitronensaft auspressen. Anschließend in der vorgeheizten Grillpfanne für ca. 10 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillen. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und durchschwenken, mit Meersalz würzen.

Für die Limetten-Aioli die Knoblauchzehen abziehen und die Limette heiß abspülen. Zwei TL Limettenzesten abreiben und die Limette auspressen. Die Zesten und den Saft mit dem Knoblauch, dem Ei, einem TL Dijon-Senf, etwas Salz und Pfeffer in den Pürierbecher geben und kurz aufpürieren. Nun unter stetiger Zugabe des Rapsöls langsam von unten nach oben die Aioli hochziehen. Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass alle Zutaten etwa dieselbe Temperatur haben (Zimmertemperatur), da ansonsten die Bindung misslingen könnte.

Zum Anrichten den Nierenzapfen schräg gegen die Faserrichtung in etwas dickere Scheiben aufschneiden, mit etwas braunem Zucker, Meersalz und dem bunten Pfeffer bestreuen. Den Spargel mit Meersalz würzen und den Manchego darüber geben. Die gesalzenen Süßkartoffelpommes anrichten und die Aioli zum Dippen separat servieren.

Bastian Nickel am 27. Juni 2016

Normannische Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

400 g Kalbsniere	6 mehlig Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Apfel	1 Muskatnuss
4 Zweige Estragon	1 TL Dijonsenf	3 EL körniger Senf
125 ml Crème-fraîche	1 TL Fleischextrakt	1 EL Stärke
125 ml Calvados	250 ml Weißwein	125 ml Kalbsfond
125 ml Milch	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Kalbsnieren waschen und trocken tupfen. Danach in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne ein Stück Butter und etwas Olivenöl erhitzen und die Nieren darin anbraten. Die Nieren aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Alles in den Bratensud geben und anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Dijonsenf, Calvados, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und das Fleischextrakt zugeben. Die Nierchen aus der Folie nehmen und in die Soße geben. Die Soße gegebenenfalls mit der Stärke andicken. Die Milch mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch-Butter-Mischung vermengen und stampfen. Den Estragon zupfen und fein schneiden. Die Crème-fraîche und den körnigen Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Estragon unterheben. Das Kartoffelpüree mit den Kalbsnieren und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Tritschler-Braun am 11. November 2010

Puten-Leber mit Kartoffel-Püree und Rotwein-Zwiebel

Für 2 Personen

300 g Putenleber	8 große Kartoffeln, mehlig	1 Apfel
3 mittelgroße Zwiebeln	250 ml trockener Rotwein	300 ml Milch 3,5%
100 g Butter	100 g Butterschmalz	100 g Mehl
1 Muskatnuss	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer	Chiliflocken	

Das Wasser salzen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in das kochende Salzwasser geben. Die Zwiebeln abziehen, in gleichmäßige Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz anbraten. Danach den Apfel schälen, entkernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln einen halben Esslöffel Zucker geben und karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel hinzufügen, leicht Farbe annehmen lassen, mit dem Rotwein ablöschen und abschmecken. Die Putenleber von Sehnen und Haut befreien, wenn nötig, in Form schneiden. Anschließend in Mehl wenden und das Butterschmalz für die Leber in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen. Nun die Milch erhitzen und die Hälfte der Butter dazugeben. Die Leber nun vorsichtig (Spritzgefahr) in das heiße Butterschmalz geben und von beiden Seiten gut braten. Anschließend die Kartoffeln im Topf stampfen und das Milch-Butter-Gemisch langsam hinzufügen. Zuerst mit einer Gabel umrühren und dann mit einem Löffel. Je nach Konsistenz noch einzelne Butterflocken unterrühren, bis der Kartoffelbrei fertig ist. Die Leber vom Herd nehmen, aber in der Pfanne lassen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und kurz ruhen lassen. Die Muskatnuss reiben, den Kartoffelbrei ebenfalls mit Salz und dem frisch geriebenen Muskat abschmecken. Kartoffelbrei, Putenleber und Rotweinzwiebeln nun auf einem Teller anrichten und servieren.

Torsten Becker am 10. Januar 2011

Rinder-Leber 'Berliner Art'

Für zwei Personen

4 Rinderleber	8 mehligk. Kartoffeln	3 Zwiebeln
4 Äpfel	40 g Butter	Milch, Öl, Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter anbraten. Die Rinderleber waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Leber in etwas Mehl wälzen und in zehn Gramm Butter und etwas Öl anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch und der restlichen Butter stampfen. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Rinderleber mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Zwiebeln und die Äpfel dazugeben und servieren.

Maria Conze am 01. Juli 2012

Rinder-Leber 'Berliner Art'

Für zwei Personen

4 Scheiben Rinderleber, à 125 g	6 Scheiben Bacon	400 g mehligk. Kartoffeln
3 Zwiebeln	1 süßer Apfel	200 g Butter
100 g Butterschmalz	200 ml Buttermilch	250 ml Milch
250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	1 l Rinderfond
3 EL mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss	Mehl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Buttermilch einlegen. Die Sahne kurz anschlagen und kalt stellen. Anschließend den Bacon im Backofen knusprig backen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in dem Topf gar kochen. Währenddessen den Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe in der Pfanne goldbraun anschwitzen. Sobald die Zwiebeln halb gar sind, die Apfelscheiben dazugeben, leicht andünsten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Zwiebelringe und die Apfelscheiben in der Pfanne unter der Zugabe von etwas Rinderfond weich dünsten. Die Kartoffeln abgießen und einen Teil des Wassers im Topf behalten. Die Kartoffeln stampfen und mit etwas Milch und Butter zu einem Brei verrühren. Mit einem Schneebesen die angeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Etwas von der Muskatnuss reiben. Mit dem Abrieb und etwas Salz und Pfeffer das Kartoffelpüree abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Leber aus der Buttermilch nehmen, trocken tupfen und leicht in Mehl wenden. Die Leberscheiben anschließend kurz von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Dorn am 24. März 2014

Rinder-Leber mit Estragon-Soße im Riesenchampignon

Für zwei Personen

250 g Rinderleber	100 g Reis	2 Riesenchampignons
2 Zwiebeln	1/2 Bund Estragon	250 ml Orangensaft
250 ml Gemüsefond	125 ml Sahne	2 EL Weißwein
Butterschmalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Orangensaft erhitzen und den Reis darin gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Leber dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stiele der Champignons entfernen und mit einem Löffel aushöhlen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond zu der Leber geben und einkochen lassen. Die Sahne und den Weißwein unterrühren. Den Estragon klein schneiden und ebenfalls zu der Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber mit der Soße in die Champignons füllen auf Tellern anrichten und mit dem Orangen-Reis servieren.

Brigitte Geiger am 22. November 2012

Rinder-Leber mit Zwiebel-Apfel-Gemüse, Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Rinderleber, à 120 g	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel	1 Apfel (Boskoop)	Mehl
120 g Butter	Butterschmalz	200 ml Milch
Zucker	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend die Rinderlebern waschen und trocken tupfen. Danach die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke hacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend mit etwas Zucker karamellisieren. Den Apfel schälen, halbieren vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und zu der Zwiebel in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze braten lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln klein schneiden, durch die Kartoffelpresse drücken und zusammen mit warmer Milch und 100 Gramm Butter sämig verrühren. Im Anschluss mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Rinderleber bemehlen. Im nächsten Schritt das Fleisch je nach Dicke der Stücke von beiden Seiten etwa vier bis fünf in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anschwitzen, bis die Croûtons knusprig angebraten sind. Die Rinderlebern mit dem Zwiebel-Apfel-Gemüse und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Elke Schäfer am 30. Januar 2012

Rinder-Leber, Röstzwiebeln und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

4 Scheiben Rinderleber	2 Zwiebeln	250 ml Milch
2 EL getr. Majoran	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	200 ml Sahne
200 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Rote Bete, vakuumiert	2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
100 g Feta	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml dunklen Balsamico
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Leber waschen, trocken tupfen und in die Milch einlegen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken. Das Mehl mit dem Majoran vermischen und die eingelegte Leber darin wenden. Etwas Butter zusammen mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die melierte Leber darin von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Butter stampfen. Die Milch sowie die Sahne nach und nach unter das Püree rühren. Das Püree mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete raspeln. Die Schalotten abziehen, fein hacken und mit der Roten Bete vermengen. Den Balsamico mit dem Sonnenblumenöl, dem Zucker sowie je einer Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über die Rote-Bete-Mischung geben. Die Leber zusammen mit den Röstzwiebeln, den Kartoffelpuffern sowie dem Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Franz Eberhardt am 20. August 2014

Rinder-Leber, Apfelscheiben, Zwiebelringe, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

350 g Rinderleber

½ Bund Salbei

100 g Sahne

30 g Butterschmalz

1 Apfel

2 cl Calvados

50 g Mehl

Salz

1 Gemüsezwiebel, groß

100 ml Cidre

3 TL Butter

schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffel-Pastinakenstampf:

4 Kartoffeln

250 ml Milch

1 Pastinake, groß

Muskatnuss

½ Bund Petersilie, glatt

Salz

Die Leber waschen, trocken tupfen und in zentimeterdicke Streifen schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestreuen. Alles gut vermengen.

Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Kartoffeln und die Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides zusammen in einen Topf mit Salzwasser geben, erhitzen und gar ziehen lassen.

Den Salbei waschen und trocknen. Einen Teil der Blätter in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und ein paar Salbeiblätter kurz anbraten und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelscheiben, Zwiebelringe und die Salbeistreifen in einer Pfanne anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Butterschmalz in die Pfanne geben und die Leberstreifen darin anbraten. Den Cidre hinzugeben und etwas einkochen lassen. Den Calvados hinzugeben, mit der Sahne verfeinern und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln und die Pastinake abgießen und stampfen. Etwas Muskat reiben. Dem Stampf mit der Milch vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocknen tupfen und klein hacken. Etwas Petersilie über den Stampf geben.

Die Rinderleber mit den Apfelscheiben, Zwiebelringen und dem Kartoffel-Pastinaken-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Körtke am 11. Mai 2015

Rinder-Leber-Geschnetzeltes, Steinpilze, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

1 Rinderleber à 300 g	125 g getr. Steinpilze	50 ml Marsala
50 g Sahne	3 EL Butter	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	25 g getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{4}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	1 TL Pinienkerne
1 EL Butter	1 EL Milch	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
25 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Die Steinpilze etwa 15 Minuten in Wasser einlegen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Leber waschen, trockentupfen und schnetzeln. Die Stücke in Mehl wenden.

Butter mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze scharf darin anbraten, nach ca. 1 Minuten die Leber hinzugeben, mehrmals wenden.

Mit Marsala ablöschen und kurz kräftig aufkochen lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser etwa 15 Minuten garkochen.

Tomaten aus dem Öl nehmen und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl Schalotten und Knoblauchzehe dünsten.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht bräunen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu den gekochten Kartoffeln geben und zu einem glatten Püree stampfen.

Tomaten, Pinienkerne, Milch und Butter unter das Püree mischen und glattrühren.

Das Leber-Geschnetzelte mit Steinpilzen und mediterranem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Urs Aebi am 04. September 2017

Rinder-Niere mit Bohnen-Päckchen und Pilaw

Für zwei Personen

Für die Niere:

200 g Rinderniere, Küchenfertig	2 Zehen Knoblauch	2 große braune Champignons
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
4 Lorbeerblätter	30 g Butter	1 EL Mehl
100 ml Madeira	Salz	Pfeffer

Für die Bohnenpäckchen:

150 g Prinzessbohnen	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	1 EL Senf	3 Zweige Thymian
3 getrocknete Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

Für den Pilaw Reis:

80 g Reis	30 g Butter	250 ml Rinderfond
-----------	-------------	-------------------

Für die Niere:

Niere in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden und zusammen mit Butter in der Pfanne anbraten. Niere dazugeben. Mehl und Madeira Wein hineingeben und verrühren. Die Kräuter kleinhacken und mit den Lorbeerblättern dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Danach sollte die Niere weich und feucht sein. Champignons mit Zitronen Wasser waschen und in Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne leicht anbraten.

Für die Bohnenpäckchen:

Prinzessbohnen waschen und in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10 bis 15 Minuten garen. 6 bis 8 Prinzessbohnen mit einem Thymian Zweig zusammenbinden.

Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern, Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Für den Pilaw Reis:

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und den Reis dazugeben bis er eine goldene Farbe bekommt. Fond dazu gießen und den Reis darin kochen lassen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten kochen.

Niere mit den Bohnenpäckchen und dem Pilaw Reis auf einem Teller anrichten. Die Vinaigrette in ein Gefäß daneben stellen und servieren.

Cyrille Dehon am 02. Januar 2017

Rotkohl-Süppchen mit Apfel-Spalten und Enten-Leber-Spieß

Für 2 Personen

125 g frischer Rotkohl	2 Äpfel	3 Entenleber
100 g Preiselbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel	100 g Gänsefett	30 ml Balsamicoessig
500 ml Schlagsahne	125 ml Gemüsefond	80 ml Portwein
80 ml trockener Rotwein	1 EL Rotweinessig	4 cl Calvados Apfelbranntwein
50 g flüssiger Honig	35 g Zucker	Glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Rotkohl mit dem V-Hobel in feine Streifen schneiden und beides im Gänsefett oder in der Butter sautieren. Den Zucker dazugeben und karamellisieren. Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen. Eine Hälfte der ausgepressten Zitrone aufbewahren. Anschließend mit dem Portwein, dem Rotwein, dem Rotweinessig, dem Honig, Orangensaft, und Zitronensaft ablöschen und um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Einen Apfel waschen, schälen, entkernen und fein reiben. Den Balsamicoessig mit einem Esslöffel Zucker sirupartig einkochen und warm halten. Die Entenleber waschen, trockentupfen und auf einem Holzspieß geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl leicht anbraten. Die Preiselbeeren, die Sahne, Gemüsefond und den geriebenen Apfel zum Rotkohl geben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein feines Sieb passieren. Danach nochmals kurz aufkochen. Den zweiten Apfel waschen, schälen, entkernen und achteln. Die Schnittflächen mit der ausgepressten Zitrone abreiben, damit diese nicht oxidieren. Einen Teelöffel Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten hinzugeben und mit dem Calvados ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen. Die fertige Leber im Balsamico-Zucker-Sirup glacieren. Die Suppe mit den glacierten Apfelspalten und dem Entenspieß auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Eric Jung am 30. Januar 2012

Süßsaure Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsnierenchen:

500 g Kalbsnierenchen	3 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
200 ml Milch	30 g Mehl	500 ml Gemüsefond
2 EL Essig	2 EL Zucker	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

750 g mehligk. Kartoffeln	150 g Butter	200 ml Sahne
1 Muskatnuss	Weißer Pfeffer	Salz

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zwiebel	1 Zitrone
150 g Crème-fraîche	3 Zweige Dill	2 EL Pflanzenöl
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln waschen, schälen und in heißem Wasser kochen.

Für die Kalbsnierenchen die Nierenchen putzen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und auspressen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Milch und Nierenchen dazugeben und anbraten. Mehl und Fond vermengen und Masse über Zwiebeln, Knoblauch, Milch und Nierenchen in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kartoffeln abgießen, Butter und Sahne hinzugeben und pürieren. Mit Muskat abschmecken. Für den Gurkensalat die Gurke waschen, trocken tupfen, fein raspeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Zwiebel, Zucker, Öl, Essig, Dill waschen und hacken. Salz und Pfeffer in eine Schüssel mit Crème fraîche geben und vermengen. Anschließend diese Masse unter die Gurken heben.

Süßsaure-Kalbsnierenchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hüskes am 18. April 2016

Salbei-Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Hot-Chili-Soße

Für 2 Personen

200 g Kalbsleber	5 mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 säuerlicher Apfel	1 rote Chili-Schote	1 unbehandelte Zitrone
4 Salbeiblätter	100 g Butter	150 ml Milch
150 ml Kalbsfond	150 ml trockener Cidre	3 EL Obstessig
1 TL Speisestärke	1 Muskatnuss	Zucker
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Für die Sauce die Chili-Schote halbieren, das Kerngehäuse herauskratzen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Obstessig, Zucker und circa drei Esslöffel Wasser in einen Topf geben und goldbraun einkochen lassen. Die Salbeiblätter zugeben. Mit Kalbsfond und Cidre ablöschen. Die Schalotte und Chili zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Äpfel mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Die Leber waschen und trocken tupfen. Anschließend in vier gleich große Stücke schneiden und in Mehl wenden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber und die Äpfel von allen Seiten anbraten. Anschließend das Ganze aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit in die Pfanne geben. Die Speisestärke einrühren und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und in einen Topf pressen. Die restliche Butter und die Milch zugeben und gut vermengen. Die Muskatnuss reiben und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Apfelspalten und die Leber mit in die Pfanne geben. Die Salbeileber mit den Apfelspalten, der Sauce und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Mauel am 09. Mai 2011

Saltimbocca aus Kalb-Leber, Polenta, Zucchini-Streifen

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca :

400 g Kalbsleber	4 Sch. Parmaschinken	1 Schalotte
250 ml dunkler Kalbsjus	100 ml dunkler Portwein	½ Bund Salbei
50 g kalte Butter	100 g Butter	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die cremige Polenta:

70 g Instant-Polenta	150 ml Hühnerfond	150 ml Milch
30 g Parmesan	2 EL Crème-fraîche	Salz, weißer Pfeffer

Für die Zucchini-Streifen:

1 kleine Zucchini	1 Zehe Knoblauch	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Saltimbocca :

Kalbsleber kalt abbrausen, trocken tupfen und in vier Stücke teilen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Jedes Stück Kalbsleber mit einer Scheibe Parmaschinken und zwei Blättern Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 50 g Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca von der Kalbsleber auf der Schinken-Salbei-Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden und weitere zwei bis drei Minuten braten.

Mit Meersalz würzen und warm stellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, weitere 50 g Butter aufschäumen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Drei Salbeiblätter hinzufügen und Kalbsjus angießen.

Zehn Minuten einkochen lassen, dann Sauce durch ein Sieb geben, nochmals aufkochen lassen und anschließend mit 50 g kalter Butter binden. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta:

Hühnerfond und Milch erhitzen, Polenta mit dem Schneebesen einrühren und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan fein reiben und mit Crème fraîche unter die Polenta rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für die Zucchini-Streifen:

Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, Zucchini-Streifen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca von der Kalbsleber mit cremiger Polenta und Zucchini-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.

Bernhard Schicho am 23. Januar 2017

Saure Kalb-Leber mit Orecchiette und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	200 g Orecchiette	100 g Wildkräutersalat mit Blüten
100 g Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer	1 Zitrone	2 Lorbeerblätter
1 getrocknete Chilischote	1 TL getrockneter Majoran	1 EL scharfer Senf
1 TL Tomatenmark	1 TL Speisestärke	100 ml Rotwein
3 EL Rotweinessig	425 ml Geflügelfond	2 EL Butter
Rapsöl, weißer Balsamico	Doppelgriffiges Mehl	Zucker
Milde Chiliflocken		

Salzwasser erhitzen und ein Lorbeerblatt, die getrocknete Chilischote und den Ingwer zugeben und die Nudeln darin garkochen. Für die Soße die Zwiebel abziehen und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Das Tomatenmark zugeben, mit Essig und Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit einem Lorbeerblatt zu der Soße geben. Das Ganze mit 300 Milliliter aufgießen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Aus dem restlichen Gemüsefond, dem Senf, zwei Esslöffeln Rapsöl, drei Esslöffeln weißem Balsamico, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Chiliflocken ein Dressing herstellen und über den Salat geben. Die Leber waschen, trocken tupfen und in circa einen Zentimeter dicke Streifen schneiden. In Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz anbraten. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und zu der Soße geben. Ein Stück Schale von der Zitrone abschneiden und mit dem angedrücktem Knoblauch zu der Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Zitronenschale, Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran abschmecken. Die Leber hineingeben. Die Nudeln abgießen und auf Tellern anrichten. Die Soße mit der Leber über das Ganze gießen und mit dem Wildkräutersalat servieren.

Gerda Teichert am 22. Oktober 2012

Saure Kalb-Niere mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, à 180 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 TL Puderzucker	10 g kalte Butter
1 TL scharfer Senf	250 ml Sahne	Essigessenz
50 ml trockener Rotwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Nieren waschen und trocken tupfen. Anschließend klein schneiden und dabei größere Adern entfernen. Danach die Nieren bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten und herausnehmen. Für die Sauce den Puderzucker, in der Pfanne, in der die Nieren angebraten wurden, karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend den Senf und die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Die Petersilie und den Kerbel abzupfen und klein hacken. Danach die Nieren in die Sauce geben, erneut mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit der Hälfte der Petersilie und dem Kerbel bestreuen. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Petersilie in etwas Butter schwenken. Die saure Kalbsniere mit den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Elfriede Obermaier am 20. Februar 2014

Saure Kalb-Nieren nach Omas Art

Für 2 Personen

300 g Kalbsnieren	400 g mehligk. Kartoffeln	400 g Mangold
3 Zwiebeln	250 ml Milch	100 g Butter
50 g flüssige Butter	200 g Butterschmalz	1 EL Weinessig
60 ml trockener Weißwein	250 ml trockener Rotwein	125 ml Rinderbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 TL scharfer Senf	1 TL Mehl
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Milch erwärmen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der erwärmten Milch, der flüssigen Butter und Muskatabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nieren waschen, trockentupfen, enthäuten und von Sehnen und Röhren befreien. Anschließend klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten. Danach herausnehmen und im Backofen warmstellen. Zwei Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und einen Esslöffel klein hacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln rösten und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Senf hinzufügen und mit dem Essig, dem Rotwein und dem Fond ablöschen und reduzieren lassen. Die reduzierte Sauce nun mit dem ausgetretenen Saft der Nieren sowie dem Rosmarin würzen und die Nieren wieder in die Sauce geben. Das ganze abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse den Mangold von den äußeren Blättern befreien, die Blätter abtrennen, waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Stiele in Streifen schneiden und die übrige Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Anschließend die Stiele dazugeben, fünf Minuten anschwitzen und danach die Blätter hinzufügen. Das Ganze mit Muskatabrieb, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein etwa zehn Minuten im geschlossenen Topf garen lassen. Die Nieren mit dem Mangold und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Ulli Dellwig am 17. August 2011

Saure Schweine-Nieren mit Röstkartoffeln und Salat

Für zwei Personen

Für die Nieren:

500 g Schweinenieren	1 Zwiebel	2 EL Mehl
40 g Butterschmalz	250 ml Rinderfond	250 ml Sahne
Essig	Salz	Pfeffer

Für die Röstkartoffeln:

50 g durchwachsener Speck	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Krautsalat:

100 g geräucherter Speck	1 Weißkohl, klein	1 Zwiebel
2 EL Essig	neutrales Öl	Zucker
Kümmel	Salz	Pfeffer

Für den grünen Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Essig	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Röstkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Nieren säubern, waschen, trockentupfen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Nieren hinzugeben und mit anbraten. Anschließend Nieren mit Mehl bestäuben und mit Fond aufgießen. Das Ganze 15 Minuten dünsten lassen.

Speck würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Kohl vom Strunk befreien, waschen und in feine nudelige Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Speck und Zwiebeln darin anbraten. Etwas Zucker darüber geben und kurz karamellisieren lassen. Das Ganze mit Essig und etwas Wasser aufgießen, bis der Bratensatz sich löst. Anschließend Kraut dazugeben und alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Kartoffeln darin goldgelb anbraten. Speck würfeln. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Zwiebeln und Speck hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade herstellen. Kurz vorm Servieren Marinade über Salat geben.

Saure Nieren mit Sahne aufgießen und je nach Geschmack mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Saure Nieren mit Röstkartoffeln, warmem Krautsalat und grünem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 19. Oktober 2015

Schweine-Leber mit Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Scheiben Schweinsleber	500 g mehliges Kartoffeln	3 Äpfel, Boskoop
4 große Zwiebeln	200 g Mehl	2 EL Puderzucker
200 g Margarine	500 ml Milch	100 g Butter
1 Muskatnuss	200 ml Apfelsaft	1 Prise Zimt
200 g Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. 50 Gramm Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Puderzucker zugeben und darin die Zwiebelringe karamellisieren lassen. Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin weich kochen. Die Milch ebenfalls in einem Topf erhitzen. Das Kochwasser von den Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken. Nach und nach mit dem Schneebesen so viel heiße Milch zugießen, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Anschließend die Butter hinzufügen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit dem Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwas einköcheln lassen. Anschließend die Äpfel pürieren, mit Zimt abschmecken und kalt werden lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die übrige Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Leber kurz von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber mit dem Kartoffel-Püree, den Zwiebelringen und dem Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Almuth Wirdemann am 04. Oktober 2010

Schweine-Leber mit Kartoffel-Püree, Paprika-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweineleber:

500 g Schweineleber	100 g Mehl	scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g festk. Kartoffeln	100 ml Milch, 3,5 %	150 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Paprika-Sahne-Sauce:

3 gelbe Paprika	1 Zitrone	300 ml Geflügelfond
300 ml Schlagsahne	Worcestershiresauce	scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

3 Gemüsezwiebeln	Butter	Salz, Pfeffer
------------------	--------	---------------

Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und in einem Topf Milch erhitzen. Kartoffeln mit Milch und Butter zu Püree stampfen und mit Salz und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Paprika-Sahne-Sauce Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen und Paprika darin anrösten. Paprika mit Geflügelfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und reduzieren lassen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Paprika-Sahne-Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken.

Für die Röstzwiebeln Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und Zwiebeln in der Butter goldbraun rösten.

Für die Schweineleber Olivenöl erhitzen. Schweineleber in Mehl wälzen und in der Pfanne anbraten. Fertig gebratene Leber mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Schweineleber, Kartoffelpüree, Paprika-Sahne-Sauce und Röstzwiebeln anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 21. September 2015

Schweine-Leber und Champignon-Rucola-Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Schweineleber	300 g festk. Kartoffeln	50 g Champignons, braun
50 g Champignons, weiß	100 g Rucola	50 g fetter Speck
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Muskatnuss
80 g Butter	Olivenöl	100 ml Milch
0,5 Bund krause Petersilie	Mehl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Die Zwiebel abziehen, die eine Hälfte in Ringe und die andere Hälfte in Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in Scheiben schneiden. . Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel, die Speckwürfel und die Champignons hinzugeben und unter ständigem Wenden knusprig braten. Anschließend zur Seite stellen. Die Petersilie zupfen, klein hacken und ebenfalls zur Seite stellen. Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Die Kartoffeln abgießen. Die Zwiebelwürfel, den Speck, die Butter, etwas geriebene Muskatnuss und die Champignons auf die Kartoffeln geben. Die Ingwerknolle schälen, fein hacken, etwas Ingwer an die Kartoffeln geben und das Ganze im Topf ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierte Leber von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Dabei die Zwiebelringe mit in der Pfanne anschwitzen. Den Topf mit den Kartoffeln wieder erhitzen, die Milch hinzugeben und das Ganze zu Mus stampfen. Kurz heiß werden lassen und die Petersilie sowie einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Den Rucola zupfen, waschen, trocken tupfen, klein hacken und ebenfalls zu dem Mus geben. Anschließend noch einmal vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweineleber mit den Zwiebelringen garnieren und zusammen mit dem Champignon-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Hinkelammert am 07. Februar 2011

Schweine-Leber, Zwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Schweineleber:

400 g Schweineleber	3 Gemüsezwiebeln	50 ml Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Honig	150 ml Rotwein
100 ml Gemüsefond	Mehl	Butterschmalz
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Apfelspalten:

1 Apfel	Butter	Zucker
---------	--------	--------

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	200 ml Milch (3,5%)	50 g Butter
Petersilie	Muskatnuss	Salz

Den Backofen auf 100 C Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Leber säubern und kurz wässern, dann trocken tupfen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die mit Mehl bestäubte Leber darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen geben und mit Rosmarin-zweigen belegen. Etwa 12 Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser kochen und abgießen. Milch erwärmen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Mit einem Kartoffelstampfer zu Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Balsamico-Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, in einer Pfanne anschwitzen und mit etwas Honig karamellisieren. Mit Rotwein sowie Balsamico und etwas Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. Für die geschmorten Äpfel Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben mit etwas Zucker in der Pfanne ein paar Minuten schmoren.

Petersilie waschen, trocken tupfen, grob hacken und über den Stampf geben.

Schweineleber mit Balsamico-Zwiebeln, geschmorten Äpfeln und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Sophia Rust am 13. Juni 2016

Schweine-Nieren in Madeira mit Kartoffel-Püree und Salat

Für 2 Personen

300 g Schweinenieren	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g braune Champignons
0,5 Kopfsalat	1 Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
50 g Butter	150 g Joghurt	1 EL Sahne
200 ml Milch	2 EL Öl	125 ml Gemüsefond
125 ml Madeira	Speisestärke	edelsüßes Paprikapulver
1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Nieren säubern, waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Anschließend von Röhren, Sehnen und Fett befreien. Die Nieren in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin fünf Minuten glasig dünsten. Anschließend die Nieren und die Champignons dazugeben und ebenfalls fünf Minuten schmoren lassen. Das Ganze dann mit dem Gemüsefond aufgießen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Speisestärke und den Madeira in einer Tasse glatt rühren. Anschließend die Soße damit binden. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Butter, der Milch und Muskatnuss stampfen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und etwas klein schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Für das Dressing den Joghurt, die Sahne, das Öl, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Anschließend den Salat mit dem Dressing vermischen. Die Schweinenieren in Madeira mit dem Kartoffelpüree und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Junglaß am 22. August 2011

Schweine-Nieren mit Rosinen, Kartoffel-Stampf, Kopfsalat

Für zwei Personen

4 Schweinenieren	400 g Kartoffeln	1 Kopfsalat
1 Zwiebel	5 Radieschen	1 Zitrone
150 g Rosinen	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Mehl
10 g Butter	1 EL Butterschmalz	4 EL Sahne
150 ml Milch	2 EL Ketchup	150 ml Rinderfond
3 EL Feigenessig	2 EL Sonnenblumenöl	Butterschmalz, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend Salzwasser gar kochen lassen. Die Nieren der Länge nach aufschneiden, von den Röhren befreien, waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Einen Topf mit 250 Millilitern Wasser und dem Essig füllen. Das Essigwasser zum Kochen bringen, die Nieren hineingeben und zwei Minuten gar ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Nieren abgießen, in die heiße Pfanne geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Die Nieren mit dem Mehl bestäuben und dem Fond ablöschen. Die Rosinen und den Ketchup zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem Brei verarbeiten. Die Milch und die Butter unter das Püree rühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Öl, der Sahne und je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Das Dressing über den Salat geben und vermischen. Die Nieren zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Kähler am 17. September 2012

Tiroler Kalb-Leber mit Rösti

Für 2 Personen

150 g Kalbsleber	1 Scheibe Speck	2 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel	1 Schote Chili, rot	40 ml Schlagsahne
50 ml Kalbsfond	1 EL Weißweinessig	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Majoran	Butterschmalz	Paprikapulver, mild
Mehl	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Die Leber waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilien- und Majoranblätter abzupfen und klein hacken. Die Zwiebel abziehen und eine Hälfte in Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver auf einem Teller vermengen und die Zwiebelringe darin wenden. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Den Speck, die Petersilie, das Chili, Salz, Pfeffer und 20 Milliliter Sahne mit den Kartoffeln vermengen und mit den Händen in Form bringen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaler darin ausbraten. Die Leber mehlieren. Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und darin die Leberscheiben anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit der restlichen Sahne, dem Essig und dem Kalbsfond ablöschen. Die Kalbsleber mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren.

Hans Wiedemann am 17. Februar 2010

Truthahn-Herzen mit Kräuter-Soße und Gemüse-Reis

Für 2 Personen

400 g Truthahnherzen	150 g Langkornreis	2 Karotten
1 roter Paprika	1 gelber Paprika	1 grüner Paprika
1 kleine Sellerieknolle	1 Tomate	1 unbehandelte Zitrone
1 Zwiebel	3 kleine Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 rote Chili-Schote	250 g Crème-fraîche	3 EL Tomatenmark
Butter	250 ml Sahne	200 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond	Olivenöl	1 Bund Oregano
1 Bund glatte Petersilie	Meersalz	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Truthahnherzen waschen, trocken tupfen und vom Fett befreien. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Anschließend die Hälfte der Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch andünsten. Die Truthahnherzen hinzugeben, scharf anbraten und nach etwa drei Minuten wieder aus der Pfanne nehmen. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Sellerieknolle ebenfalls schälen und klein schneiden. Die Tomate vom Strunk befreien, klein schneiden und zusammen mit den Karotten und dem Sellerie und die Pfanne mit der Zwiebel und dem Knoblauch geben. Die Chili-Schote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, sehr fein schneiden und zusammen mit etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Das Ganze mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und die Sauce pürieren. Petersilie und Oregano zupfen und fein hacken. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und das Ganze mit der Sahne, der Crème-fraîche, dem Tomatenmark, den Kräutern, dem Meersalz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Paprikaschoten vom Strunk und den Kernen befreien, klein schneiden und zusammen mit der restlichen Zwiebel und den Schalotten andünsten. Anschließend den Reis dazugeben. Die Truthahnherzen zusammen mit der Kräutersauce und dem Gemüsereis auf Tellern anrichten und servieren.

Fritz Stelzer am 14. Juni 2011

Venezianische Kalb-Leber, Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber 25 g Butter 1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

200 g rote Zwiebeln 25 ml Balsamicoessig 100 ml Rotwein
½ Bund glatte Petersilie 1 EL Zucker Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln 100 ml Milch 125 g Sahne
3 EL Butter 1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Rucola
Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 ml Olivenöl 5 Salbeiblätter

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser gar kochen. Die Kalbsleber abwaschen, trocken tupfen und in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis es schäumt. Die Kalbsleber darin sehr scharf und kurz anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Petersilie klein hacken. Die Zwiebel mit dem Zucker in der Pfanne anschwitzen, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mit dem Balsamico und einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Mit Pfeffer würzen und die Sauce auf die Hälfte reduzieren. Die Leber und die Petersilie dazugeben, die Sauce aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit der Sahne in einen Becher geben und mit der Petersilie und dem Rucola pürieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie eine braune Farbe annimmt. Die Kartoffeln mit der gebräunten Butter und der Hälfte der Kräutermilch mischen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nach und nach die restliche Kräutermilch zugeben. Den Stampf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Kartoffelstampf kugelförmig auf Tellern anrichten, die Leber und die Sauce dazugeben. Mit den Salbeiblättern garnieren. Frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben und servieren.

Barbara Kastl am 05. Februar 2015

Index

- Aubergine, 7
- Blumenkohl, 3, 18, 76
- Bohnen, 67, 86
- Brokkoli, 32
- Chicoree, 24, 71
- Couscous, 51
- Erbsen, 13, 20, 62, 77
- Fenchel, 37
- Geflügel, 3–11, 14–20, 23–28, 33, 53, 55, 70,
80, 87, 90, 91, 95, 100
- Gurke, 31, 63, 74, 88
- Kalb, 1, 11–13, 21–23, 29–71, 74, 76, 77, 79,
88–92, 99, 101
- Kaninchen, 72, 73
- Knödel, 64, 75
- Kohlrabi, 59
- Lamm, 75
- Lasagne, 4
- Lauch, 41, 75
- Linsen, 48
- Möhren, 5, 20, 43, 47, 70, 100
- Mangold, 92
- Niere, 64–69, 75, 78, 79, 86, 88, 91–93, 98,
99
- Nudeln, 23, 33, 69, 91
- Paprika, 5, 55, 100
- Pastinaken, 49, 84
- Pilze, 16, 24, 35, 61, 62, 65, 66, 70, 81, 85,
86, 96, 98
- Polenta, 9, 48, 53, 90
- Rüben, 17
- Radicchio, 24, 44
- Radieschen, 99
- Reis, 5–7, 20, 59, 65, 70, 72, 81, 86, 100
- Rind, 2, 21, 22, 27, 34, 47, 75, 77, 78, 80–86,
92, 93, 99
- Rosenkohl, 17, 58
- Rote-Bete, 83
- Rotkraut, 5, 87
- Rucola, 4, 96, 101
- Schoten, 4, 6, 7
- Schwein, 5, 47, 93–99
- Sellerie, 5, 19, 50, 52, 76, 100
- Spargel, 75, 78
- Weißkohl, 73, 93
- Zucchini, 7, 9, 90