

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