

# 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 abgossen 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