

## 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