

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