

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