

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	400 g Kartoffeln, mehlig	2 Zwiebeln
1 Apfel, säuerlich	1 Bund glatte Petersilie	1 Prise Muskatnuss
2 EL Honig	3 EL Aceto Balsamico	2 EL Butter
100 ml Milch	Mehl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Milch, etwas Butter, Salz und Muskatnuss unter die Kartoffeln rühren und das Püree warm halten. Die Zwiebeln abziehen, schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kalbsleber von Häuten und Sehnen befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Leber mit Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Leberscheiben darin circa drei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die Apfelscheiben anbraten. Den Honig hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Den Essig zufügen und die restliche Butter darin schmelzen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer nachwürzen, kurz zu den Apfelscheiben in die Pfanne geben und erwärmen. Abschließend alles auf einem Teller anrichten und die Zwiebeln auf der Leber verteilen.

Daniel Fischer am 26. September 2011