

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	4 mehligk. Kartoffeln	1 Gurke
2 Zwiebeln	2 Elstar-Äpfel	2 Zweige Dill
1 Muskatnuss	3 EL Butter	100 ml Milch
3 EL Traubenkernöl	2 EL Kräuteressig	Zucker
edelsüßes Paprikapulver	griffiges Mehl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Zwiebelringe in dem Mehl wenden und mit Paprikapulver bestäuben. In derselben Pfanne knusprig braun anbraten und die Leber ebenfalls dazugeben. Mit Salz würzen. Die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Dill zupfen. Auf dem Traubenkernöl, dem Kräuteressig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing herstellen und mit dem Dill über die Gurken geben. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit der Butter erhitzen und zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kalbsleber mit den Äpfeln und Zwiebelringen auf einen Teller geben. Das Püree und den Gurkensalat dazugeben und servieren.

Krista Klawitter am 07. Januar 2013