

# Geröstete Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

300 g Kalbsleder	300 g Kartoffeln	150 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Äpfel	1 Zitrone
50 g Gouda	50 g kalte Butter	400 ml Weißwein, trocken
250 ml Rinderfond	125 ml Sahne	125 ml Milch
1 Bund Salbei	1 EL Majoran, getrocknet	1 Muskatnuss
1 Zimtstange	2 Gewürznelken	1 Sternanis
Zucker, Puderzucker	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf auf den Herd geben und erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Milch, die Sahne und etwas Wasser in den Topf geben und einen Ansatz daraus herstellen. Anschließend alles mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, den Knoblauch dazugeben und aufkochen lassen. Einen weiteren Topf aufsetzen und erhitzen. Den Puderzucker in den Topf geben und karamellisieren lassen. Den Puderzucker mit der Hälfte des Weißweins und etwas Wasser ablöschen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und diesen zusammen mit einer Zimtstange, den Gewürznelken und dem Sternanis in den Topf geben und alles aufkochen lassen. Die Kartoffeln und die Äpfel waschen, schälen und jeweils in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffeln in den Topf mit der Milch-Sahne-Mischung geben und die Äpfel in den Topf mit dem Weißwein geben. Beides für circa sechs Minuten kochen lassen. Die Auflaufform mit etwas Butter gleichmäßig einstreichen und die Kartoffelscheiben hinein legen. Etwas von dem Ansatz dazugeben. Den Gouda reiben und über die Kartoffeln streuen. Die Auflaufform für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Äpfel aus dem Topf nehmen und in den Kühlschrank stellen. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Pflanzenöl erhitzen. Die Kalbsleber putzen, die Sehnen und die Haut entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend in Mehl wenden, in die Pfanne geben und scharf anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und in Alu-Folie einpacken. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden, ebenfalls in die Pfanne der Leber geben und mit drei Esslöffeln Pflanzenöl goldbraun rösten, den getrockneten Majoran hinzugeben und kurz mitrösten. Die Zwiebeln mit etwas Mehl bestäuben und mit dem restlichen Weißwein sowie dem Rinderfond ablöschen. Von der ausgepressten Zitrone etwas Schale in die Pfanne reiben und alles heiß aufkochen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze verringern. Die geröstete Leber aus der Alu-Folie nehmen und mit etwas Salz würzen. Die Leber anschließend mit etwas kalter Butter zurück in die Pfanne geben und ziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Äpfel darin schwenken. Eine zusätzliche Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Drei Salbeiblätter in die Pfanne geben und darin frittieren. Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen. Die Leber auf einem Teller drapieren und mit den frittierten Salbeiblättern garnieren. Die Apfelspalten neben die Leber legen. Das Kartoffelgratin aus der Form nehmen, ebenfalls auf dem Teller anrichten und servieren.

Robert Wenzl am 11. Februar 2013