

# Kalb-Leber mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Kalbsleber, à 150 g	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Apfel
4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Bund Majoran
2 EL Mehl	4 EL Butter	200 ml Milch
150 ml Distelöl	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Zunächst den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Leber waschen, trocken tupfen und mit dem Mehl panieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Anschließend etwas Distelöl in einer Pfanne erhitzen, die Leber von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Leber bei 80 Grad im Backofen gar ziehen lassen. In derselben Pfanne die Zwiebeln rösten und den geraspelten Apfel hinzugeben. In einem Topf die Milch erhitzen. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend die heiße Milch, die Butter, Salz, Pfeffer und die frisch geriebene Muskatnuss mit den Kartoffeln zu einem Püree vermengen. Den Majoran klein hacken und mit dem Knoblauch in die Pfanne zu den gerösteten Zwiebeln und Apfelraspeln geben. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kalbsleber mit den gerösteten Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Raithel am 08. April 2013