

## Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Creme

### Für zwei Personen

4 Scheiben Kalbsleber, à 80 g	300 g mehligk. Kartoffeln	1 Apfel
1 unbehandelte Zitrone	1 Zwiebel	2 EL Butter
0,5 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne	100 ml Fleischfond
Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dann die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft einreiben und in einem Schälchen zur Seite stellen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Anschließend in einer Pfanne die Hälfte der Butter und etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren circa zehn Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann im Backofen warm halten. Die Leber waschen und trocken tupfen. Anschließend die Leberscheiben in derselben Pfanne pro Seite vier bis fünf Minuten braten und erst dann salzen und pfeffern. Nun auch die Leber warm stellen. Den Bratensatz mit dem Fleischfond ablöschen, dann etwas Sahne und den restlichen Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze einkochen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Petersilie klein hacken und die restliche Butter in einem Topf leicht bräunen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, zerkleinern und pürieren. Dann die braune Butter hinzugeben und mit etwas heißem Wasser cremig schlagen. Dann mit etwas Muskatnuss abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Die Leber „Berliner Art“ mit der Kartoffelcreme auf Tellern anrichten, mit den Äpfeln, den Zwiebeln und der gehackten Petersilie garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 22. April 2013