

Kalb-Leber mit Zwiebeln, Kartoffel-Stampf, Apfel-Spalten

Für zwei Personen

400 g Kalbsleber	300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Zwiebeln
1 Apfel	250 ml Milch	1 EL Trüffelöl
100 g Butter	2 EL Mehl	20 g Puderzucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in einer erhitzten Pfanne anschwitzen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen, mit dem Mehl bestäuben und salzen, anschließend zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Sobald die Leber gar ist, pfeffern. Den Apfel schälen und das Gehäuse ausstechen. Anschließend den Apfel in Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker bestreuen. Die gezuckerten Apfelscheiben in der Pfanne karamellisieren. Die Kartoffeln mit der Butter, dem Trüffelöl und der Milch stampfen. Die Kalbsleber zusammen mit dem Kartoffelstampf und den karamellisierten Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Stich am 23. September 2013