

# Kalb-Leber mit gebratenem Speck und Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

360 g Kalbsleber	2 Scheiben Speck, mager	400 g mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	30 g kalte Butter
60 g Butter	2 EL Mehl	40 ml dunkler Kalbsfond
100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Salbei
1 Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer	Zucker

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in 15 Millimeter dicke Filets schneiden. In Mehl wenden und in der Pfanne beidseitig schnell bräunen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets aus der Pfanne nehmen. Das überschüssige Fett abschütten, mit Kalbsfond aufgießen, reduzieren und die kalte Butter einrühren. Die Leberfilets einlegen, mehrmals wenden, aber nicht mehr kochen. Die Leber sollte von innen noch leicht rosa sein. Anschließend warm stellen. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln zugedeckt weich kochen. Eine Pfanne mit 10 Gramm Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne hell anrösten. Die Petersilie und die Salbeiblätter waschen, trocknen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Milch in einem Topf erhitzen und von der Muskatnuss ein wenig reiben. Die Kartoffeln abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. 50 Gramm handwarme Butter einrühren, die heiße Milch nach und nach untermengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Leber und das Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit dem Speck und den Zwiebeln garnieren.

Hans Steurer am 13. Januar 2014