

# Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Trauben-Soße

## Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	6 Kartoffeln, mehlig	1 Knolle Sellerie
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	80 g Weintrauben, blau
80 g Weintrauben, weiß	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Weißmehl	30 g Butter
1 TL Senf, extra scharf	2 EL Olivenöl	200 ml Milch
250 ml Kalbsfond	150 g Crème-fraîche	80 ml trockener Rotwein
80 ml trockener Weißwein	2 EL Grappa	1 Muskatnuss
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer, Pfeffer	Kalaharisalz, Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend in dem heißen Wasser garen, bis das Gemüse weich ist. Einen Topf mit der Milch erhitzen. Danach die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit erhitzter Milch zu einem Püree verarbeiten. Mit Kalaharisalz, Pfeffer und dem Senf abschmecken und etwas frischen Muskat darüber reiben. Zuletzt die Hälfte der Butter unterheben. Das Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit einem Esslöffel Mehl gleichmäßig bestäuben. Die geschnetzelte Leber kurz in der heißen Pfanne zwei Minuten anbraten. Danach das restliche Mehl über die Leber streuen und darin nochmals wenden. Die Leber mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Die Weintrauben waschen und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In der Pfanne, in der die Leber angebraten wurde, die Zwiebel und den Knoblauch circa vier Minuten andünsten. Anschließend mit dem Weiß-, Rotwein und 250 Millilitern Wasser ablöschen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Danach die Leber, die Trauben und den Grappa hinzufügen, verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Rosmarin abzupfen und klein schneiden. Den Thymian abzupfen und klein schneiden. Die geschnetzelte Kalbsleber mit dem Sellerie-Kartoffelpüree und der Traubensauce auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch, dem Rosmarin und dem Thymian garnieren und servieren.

Morena Scholz am 20. Februar 2014