

## Rinder-Leber 'Berliner Art'

### Für zwei Personen

4 Scheiben Rinderleber, à 125 g	6 Scheiben Bacon	400 g mehligk. Kartoffeln
3 Zwiebeln	1 süßer Apfel	200 g Butter
100 g Butterschmalz	200 ml Buttermilch	250 ml Milch
250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	1 l Rinderfond
3 EL mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss	Mehl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Buttermilch einlegen. Die Sahne kurz anschlagen und kalt stellen. Anschließend den Bacon im Backofen knusprig backen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in dem Topf gar kochen. Währenddessen den Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe in der Pfanne goldbraun anschwitzen. Sobald die Zwiebeln halb gar sind, die Apfelscheiben dazugeben, leicht andünsten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Zwiebelringe und die Apfelscheiben in der Pfanne unter der Zugabe von etwas Rinderfond weich dünsten. Die Kartoffeln abgießen und einen Teil des Wassers im Topf behalten. Die Kartoffeln stampfen und mit etwas Milch und Butter zu einem Brei verrühren. Mit einem Schneebesen die angeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Etwas von der Muskatnuss reiben. Mit dem Abrieb und etwas Salz und Pfeffer das Kartoffelpüree abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Leber aus der Buttermilch nehmen, trocken tupfen und leicht in Mehl wenden. Die Leberscheiben anschließend kurz von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Dorn am 24. März 2014