

Kalb-Leber, Röstzwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, à 150 g	1 Zwiebel, groß	100 g Mehl
300 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Apfelspalten:

1 Apfel (Braeburn)	50 g Puderzucker	Butter
--------------------	------------------	--------

Für den Kartoffelstampf:

3 mehligk. Kartoffeln	100 g Rosenkohl, frisch	250 g Butter
1 Muskatnuss	150 ml Schlagsahne	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Tomatenmark	1 EL Speisestärke	50 ml Gemüsefond
150 ml Schlagsahne	100 ml Portwein	Salz, Pfeffer
3 rote Chili, getrocknet	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, kraus	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln, in den Topf geben und kochen lassen, bis sie gar sind. Den Rosenkohl waschen, putzen, in einen zweiten Topf mit Salzwasser geben und garen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kalbsleber darin anbraten. Die Kalbsleber auf Teller legen und in den Ofen zum Ruhen geben. In die Pfanne mit den Röstaromen das Tomatenmark, den Gemüsefond und den Portwein geben, die Sauce köcheln lassen und mit der Speisestärke und der Schlagsahne abbinden. Die getrockneten Chilischoten im Mörser mit dem Stößel zerdrücken und die Sauce sowie später den Kartoffelstampf damit würzen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, in dem Mehl wenden und frittieren. Anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Den Apfel waschen, aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßig große Spalten schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Den Puderzucker darüber geben und die Apfelspalten karamellisieren lassen. Den Rosenkohl zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen und mit dem Rosenkohlpüree vermengen. Den Rest Sahne und die Butter unterheben und alles verrühren. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit Röstzwiebel, Apfelspalten und Rosenkohl-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Jürgen Heger am 16. Juni 2014