Kalb-Leber mit Balsamico-Oregano-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen		
Für die Kalbsleber:		
300 g Kalbsleber	2 EL Olivenöl	100 g Mehl
Salz, Pfeffer		
Für die Sauce:		
100 ml Rinderfond	2 EL dunkler Balsamico	3 EL Crema di Balsamico
2 Frühlingszwiebeln	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
Für das Kartoffelpüree:		
300 g mehligk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
100 ml Milch	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Für die Apfel-Zwiebelringe:		
1 Apfel	2 rote Zwiebeln	30 g Butter

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen. Die Leber trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in Mehl wenden. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Ringe schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Den Oregano von den Stängeln zupfen und einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter grob zerkleinern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leberstücke darin von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leberstücke auf einen vorgewärmten Teller legen und im vorgeheizten Backofen warmhalten. Die gekochten Kartoffeln abseihen und mit Butter und Milch zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und in das Kartoffelpüree einrühren. Für die Sauce die Butter in dem verbleibenden Bratfett zerlassen und die Frühlingszwiebel mit Oregano darin andünsten. Balsamico-Essig und Fond hinzugießen, die Sauce zum Kochen bringen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Crema di Balsamico abschmecken. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Zwiebelringe darin anbraten. Zuletzt die warm gestellte Leber nochmals in der Sauce erwärmen. Kartoffelpüree, Apfel- und Zwiebelringe, Leber und Sauce auf zwei Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Oreganoblättchen bestreut servieren.

Hendrik Teutenberg am 17. November 2014