

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Weißwein-Soße, Salbei-Chips

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber à 200 g 1 EL Mehl Butter

Für die Salbeichips:

3 Blätter Salbei Butter

Für die Sauce:

2-3 Gemüsezwiebeln 35 g Butter 50 ml trockener Weißwein

1 EL brauner Zucker Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehligk. 100 ml Milch 150 ml Sahne

25 g Butter 1 EL Trüffelbutter 5 Stängel Petersilie

1 TL Salz Pfeffer

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Zwiebelstreifen drei bis vier Minuten karamellisieren, mit dem Wein ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Für die Garnitur den Salbei in heißer Butter anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Fleisch die Leber waschen, trockentupfen und mehlieren. Anschließend in der Pfanne mit der Salbeibutter kurz und kräftig anbraten. Nach Bedarf noch etwas Butter zum Anbraten hinzufügen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die weichen Kartoffeln dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch glatt rühren. Anschließend die Sahne schlagen und zusammen mit der Butter und der Trüffelbutter unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren. Dann die Petersilie klein hacken und die Teller mit der Petersilie und den Salbeichips dekorieren.

Angela Rüping am 27. November 2014