

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Schmorzwiebeln, Apfel-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	Mehl	Butterschmalz
Salz		

Für das Kartoffelpüree:

200 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Milch
100 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Schmorzwiebeln:

1 Apfel	1 Zitrone	3 Zwiebeln
1 TL Zucker	1 EL Stärke	100 ml Calvados
100 ml Kalbsfond	2 Blatt Salbei	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Zitrone reiben. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Wasser mischen. Die Kartoffeln schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. In wenig Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln fein pressen, durch ein Sieb streichen und mit Milch und Butter mischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Den Apfel schälen, fein würfeln und in das Zitronenwasser legen. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Mit dem Zucker in einer Pfanne in etwas Butterschmalz bräunen. Anschließend mit Calvados ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und weiter köcheln lassen. Gegebenenfalls mit der Stärke eindicken. Bei geringer Hitze die Apfelstücke hinzugeben. Ein Salbeiblatt sehr fein schneiden und zufügen. Etwas weiterköcheln und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Silberhaut der Leber entfernen und die Leber in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Leber salzen, dünn melieren und bei wenig Hitze in Butterschmalz jede Seite drei Minuten braten. Anschließend im Ofen warmhalten. Die Leber mit dem Kartoffelpüree, den Schmorzwiebeln und der Apfel-Calvados-Sauce auf Tellern anrichten und mit fein geschnittenem Salbei garniert servieren.

Torsten Kluske am 09. Februar 2015