

Rinder-Leber, Apfelscheiben, Zwiebelringe, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

350 g Rinderleber

$\frac{1}{2}$ Bund Salbei

100 g Sahne

30 g Butterschmalz

1 Apfel

2 cl Calvados

50 g Mehl

Salz

1 Gemüsezwiebel, groß

100 ml Cidre

3 TL Butter

schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffel-Pastinakenstampf:

4 Kartoffeln

250 ml Milch

1 Pastinake, groß

Muskatnuss

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt

Salz

Die Leber waschen, trocken tupfen und in zentimeterdicke Streifen schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestreuen. Alles gut vermengen.

Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Kartoffeln und die Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides zusammen in einen Topf mit Salzwasser geben, erhitzen und gar ziehen lassen.

Den Salbei waschen und trocknen. Einen Teil der Blätter in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und ein paar Salbeiblätter kurz anbraten und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelscheiben, Zwiebelringe und die Salbeistreifen in einer Pfanne anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Butterschmalz in die Pfanne geben und die Leberstreifen darin anbraten. Den Cidre hinzugeben und etwas einkochen lassen. Den Calvados hinzugeben, mit der Sahne verfeinern und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln und die Pastinake abgießen und stampfen. Etwas Muskat reiben. Dem Stampf mit der Milch vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und klein hacken. Etwas Petersilie über den Stampf geben.

Die Rinderleber mit den Apfelscheiben, Zwiebelringen und dem Kartoffel-Pastinaken-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Körtke am 11. Mai 2015