

# Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebeln, Buttermöhren

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsleber:

4 Kalbsleber	2 EL Butter	100 g Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Zwiebeln:

3 mittelgroße Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	1 TL süße Sojasauce
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

8 mehlig. Kartoffeln	150 ml 3,53 EL Butter	
1 EL Gemüsesfond	150 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Buttermöhren:

1 Bund kleine Möhren, mit Grün	3 EL Butter	1 EL Sesam
1 EL Honig		

Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen und im Salzwasser kochen.

Die Möhren schälen, mit etwas Grün säubern und in einem weiteren Topf mit Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Sojasauce und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt rösten. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mehlieren.

Butter in eine Pfanne geben und die Kalbsleber darin bei geringer Hitze anbraten.

Etwas Muskatnuss reiben. Die gegarten Kartoffeln mit der Milch, der Butter, dem Gemüsesfond, der Sahne und der geriebenen Muskatnuss vermengen und zu einem Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Möhren in Butter und Honig schwenken und anschließend in Sesam wenden.

Die Kalbsleber mit Omas Kartoffelpüree, gerösteten Zwiebeln und Buttermöhren im Sesammantel auf Tellern anrichten und servieren.

Svenia Schröter am 03. August 2015