

Gebratene Kalb-Leber mit Äpfeln und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

200 g Kalbsleber

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

1 EL Zucker

1 Zwiebel

100 g Butter

Salz

1 Zehe Knoblauch

1 EL Mehl

Pfeffer

Für die karamellisierten Äpfel:

1 Apfel (z.B. Braeburn)

2 EL Apfelessig

50 ml Weißwein

50 g Zucker

50 ml Geflügelfond

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig. Kartoffeln

50 g Butter

Pfeffer

75 ml Milch

Muskatnuss

100 g Sahne

Salz

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die karamellisierten Äpfel Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Geflügelfond, Weißwein und Essig dazugeben und so lange reduzieren, bis der Karamellsud leicht gebunden ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, in acht Spalten schneiden und in den Karamellsud legen. Etwa fünf Minuten weiter köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in einem Topf in Salzwasser gar kochen. Zwei Esslöffel der Sahne zurück behalten und den Rest in einem Topf aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Heiße Sahne und 50 Gramm Butter zugeben, mit einem Holzlöffel glatt rühren.

Leber waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls parieren. In grobe Würfel schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter glasig anschwitzen. Wieder heraus nehmen und beiseite stellen. Erneut Butter in derselben Pfanne schmelzen und die Leber darin scharf anbraten. Knoblauch andrücken und zu der Leber in die Pfanne geben. Salbei waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und mit in die Pfanne geben. Erneut etwas Butter in die Pfanne geben. Zwiebelringe wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne leicht anschlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Die gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Königs am 14. März 2016