

Kalb-Leber mit Johannisbeer-Soße, Apfel-Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber à 180 g 20 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Johannisbeer-Sauce:

1 Apfel 1 Zitrone 25 g kalte Butter

100 ml trockener Rotwein 100 ml Johannisbeersaft 20 ml Calvados

50 ml Johannisbeer-Likör Salz

Für die Rösti:

2 große vorw. festk. Kartoffeln 2 Äpfel 1 TL Mehl

Butterschmalz Salz

Für die Apfel-Kartoffel-Rösti Äpfel und Kartoffeln schälen und raspeln. Raspel salzen, Mehl untermengen, Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Wasser vermengen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, kleine Kugeln ausstechen und kurz in der Pfanne mit Calvados dünsten. Danach in Zitronenwasser einlegen. Rotwein und Johannisbeersaft in einen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Leber Kalbsleber kalt abrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Butter erhitzen, Kalbsleber von jeder Seite je 2 Minuten anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Bratensatz der Kalbsleber mit eingekochtem Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann durch ein Sieb seihen. Erneut erwärmen. Kalte Butter flöckchenweise unter die Sauce rühren. Mit Johannisbeer-Likör abschmecken, mit Salz würzen. Aufmixen und die Apfelkugeln dazugeben.

Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Zimmermann am 28. Juli 2016