

# Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

2 Kalbslebern à circa 125 g  
50 g Butter  
Salz

2 Schalotten  
1 Zweig Rosmarin  
Pfeffer

100 g Mehl  
neutrales Pflanzenöl

### Für die Rotwein-Reduktion:

1 Schalotte  
50 g eiskalte Butter  
neutrales Pflanzenöl

400 ml halbtr. Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
Salz

200 ml Gemüsesfond  
1 Zweig Thymian  
Pfeffer

### Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree:

$\frac{1}{2}$  Kopf Blumenkohl  
200 g Crème-fraîche

$\frac{1}{2}$  Knollensellerie  
Salz

1 Orange  
Pfeffer

### Für die pochierten Äpfel:

1 rote Chilischote  
200 ml Apfelsaft

1 Apfel  
1 EL Agavendicksaft

200 ml halbtrockener Weißwein

### Für die Garnitur:

bunte Kresse

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree Blumenkohl waschen und Röschen herausbrechen. Sellerie schälen und würfeln. Sellerie und Blumenkohl in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Orange auspressen. Blumenkohl und Sellerie abgießen und mit Crème fraîche und Orangensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb streichen.

Für die pochierten Äpfel den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Chili, Apfelsaft, Agavendicksaft und Weißwein in einem Topf erhitzen und Apfel darin fünf Minuten pochieren.

Für die Leber Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden, in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lebern kalt abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Leber von beiden Seiten scharf anbraten und Butter und Rosmarin hinzufügen. Leber immer wieder mit der Rosmarin-Butter übergießen und gar ziehen lassen.

Für die Rotwein-Reduktion Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsesfond auffüllen, Thymian hinzufügen und einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit eis-kalter Butter binden.

Berliner Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree und pochierten Äpfeln auf Tellern anrichten, mit frittierten Zwiebeln und Kresse garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 24. November 2016