

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Apfel-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	1 große Zwiebel	1 Apfel (Boskoop)
Butterschmalz	Mehl	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 ml Milch
100 ml Sahne	Butterschmalz	1 EL kalte Butter
Muskat	Salz	Pfeffer

Für das Apfel-Lauch-Gemüse:

250 g Lauch	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Apfel (Boskoop)
100 ml Sahne	1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, für die Garnitur
Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Leber:

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Danach im Butterschmalz braten.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz goldbraun braten.

Kartoffeln schälen und würfeln. Mit Muskat würzen und im Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch, Sahne, die gebratenen Zwiebeln und die kalte Butter zufügen. Mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfel-Lauch-Gemüse:

Lauch waschen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten. Lauch zugeben und kurz mitgaren. Anschließend Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Lauchgemüse mit Petersilie bestreuen.

Kalbsleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree mit dem Apfel-Lauch-Gemüse dazu geben und servieren.

Johanna Bell-Hartl am 01. Februar 2017