

Kalb-Leber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Quitten:

2 Quitten á 250 g	5 EL Lavendelhonig	350 ml trockener Weißwein
5 Zweige Salbei	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

1 Kalbsleber á 300 g	1 EL Butter	3 EL Olivenöl
----------------------	-------------	---------------

Salz

Für das Püree:

2 große Pastinaken	1 Zwiebel	200 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 TL gemahlener Zimt	1 Muskatnuss
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Quitten:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die ungeschälten Quitten kurz heiß waschen und vierteln. Das Kerngehäuse großzügig herausschneiden und die Quittenviertel noch einmal halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Quittenspalten bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Wein und Honig zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Quitten samt Flüssigkeit in eine feuerfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die letzten Minuten die Salbeiblätter zugeben.

Für die Leber:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Butter zugeben. Leber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Leber ins Fett geben und von beiden Seiten ca. 3 Minuten sanft braten. Ab und zu mit dem Bratfett beträufeln. Fertige Leber salzen.

Für das Püree:

Zwiebel abziehen, Pastinaken schälen, von den Enden befreien und in große Würfel schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Pastinaken darin für ca. 3 Minuten anschwitzen. Gemüsefond angießen und das Gemüse darin garen lassen. Sobald die Pastinaken weich gekocht sind, den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Püree mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas kalter Butter glattrühren. Die Kalbsleber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 15. Februar 2017