

# Kalb-Leber, Chutney, Kartoffel-Püree, Paprika-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Apfel-Chutney:**

|                     |                  |                    |
|---------------------|------------------|--------------------|
| 2 Schalotten        | 1 Zehe Knoblauch | 2 Äpfel            |
| 1 Zitrone (Saft)    | 80 ml Calvados   | 200 ml Apfelsaft   |
| 200 ml Geflügelfond | 1 Zweig Thymian  | 1 Msp. Boxhornklee |
| 3 EL Zucker         | Stärke           | Butterschmalz      |
| Salz                | bunter Pfeffer   |                    |

**Für den Kartoffelpüree:**

|                       |              |              |
|-----------------------|--------------|--------------|
| 4 mehligk. Kartoffeln | 100 g Butter | 150 ml Milch |
| 1 Muskatnuss          | Salz         |              |

**Für das Paprika-Gemüse:**

|                  |                 |                |
|------------------|-----------------|----------------|
| 3 Scheiben Bacon | 1 gelbe Paprika | 1 rote Paprika |
| 1 grüne Paprika  | 1 EL Olivenöl   | Pfeffer        |

**Für die Kalbsleber:**

|                      |                    |           |
|----------------------|--------------------|-----------|
| 1 Kalbsleber à 400 g | 1 EL Butterschmalz | 2 EL Mehl |
| Salz                 |                    |           |

**Für das Apfel-Chutney:**

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Äpfel und 2 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen, flambieren und Apfelsaft und Fond hinzugießen.

Thymian zupfen, in Teebeutel geben, hinzufügen und köcheln lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Boxhornklee, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls Stärke in kaltem Wasser lösen und zum Binden hinzugeben

**Für den Kartoffelpüree:**

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, vierteln, Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und gar kochen. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in die Milch drücken. Butter hinzufügen, mit Muskat und Salz würzen und glatt rühren.

**Für das Paprika-Gemüse:**

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen, jeweils eine Hälfte schälen, diese fein würfeln und in die Bacon-Pfanne geben. Etwas Olivenöl hinzufügen, Paprika garen und mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Kalbsleber:**

Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Pfanne salzen, Butterschmalz darin erhitzen und Leber scharf anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Paprika-Gemüse auf Tellern anrichten, Bacon fein darüber bröseln, mit Kartoffelpüree, Kalbsleber und Apfel-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Dannenberg am 14. August 2017