

Mille-feuilles von Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Chutney

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 140 g	3 EL Mehl	2 TL Zucker
1 TL Tomatenmark	50 ml heller Sherry	50 ml Rinderfond
1 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 g TK-Erbesen	250 ml Gemüsefond
75 ml Milch	75 g Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Apfelchutney:

2 Äpfel	1 Zitrone	1 Schalotte
1 TL grober Senf	1 TL mittelscharfer Senf	

1 EL Gelierzucker, 3:1

1 TL Senfkörner	100 ml weißer Balsamico	1 EL Walnussöl
-----------------	-------------------------	----------------

Für die frittierten Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Mehl, Sonnenblumenöl
-----------------	----------------------------------	----------------------

Für die Leber:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Tomatenmark einrühren und mit Sherry ablöschen. Fond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren. Die Leber waschen, trocken, salzen und pfeffern. Leicht mehlieren und in Butterschmalz von beiden Seiten je etwa 2 Minuten scharf anbraten.

Für das Püree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke in einen Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Erbsen in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Die Erbsen abseihen mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig mixen. Die Kartoffeln abseihen und in einer Kartoffelpresse zu den pürierten Erbsen geben und mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Apfelchutney:

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Walnussöl anschwitzen. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit etwas Zitronenabrieb, Senf, Zucker und Balsamico zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten kräftig aufkochen lassen.

Für die frittierten Zwiebeln:

Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe hobeln mit Mehl bestäuben, mit Paprika und Salz würzen und in einem Topf mit reichlich Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren.

Die Leber auf Teller anrichten, das Püree in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd mit den Leberscheiben ein Türmchen bilden. Die Zwiebeln obenauf setzen. Apfelchutney und Sauce rundherum träufeln und servieren.

Sabine Müller am 21. August 2017