

Kalb-Leber-Geschnetzeltes mit Champignon-Calvados-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	200 g helle Champignons	1 Zwiebel
30 g Sahne	150 ml Kalbsfond	2 cl Calvados
1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g Kartoffeln festkochend	20 g Butter	30 g Sahne
30 ml Milch	Muskatnuss	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Semmelbrösel	1 EL Butter	3 Stängel glatte Petersilie
-------------------	-------------	-----------------------------

Für die Kalbsleber:

Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in 1 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun andünsten. Leber waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Champignons zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Beides aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Leberstreifen dazugeben. Kurz anbraten. Mit Mehl bestäuben und wenden. Champignons und Zwiebeln wieder in die Pfanne zurückgeben und mit Fond ablöschen. Aufkochen lassen und Calvados hinzugeben. Sahne unterrühren und abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. In kochendem Salzwasser weich kochen. Milch, Schlagsahne und 20 g Butter in einem Topf 3 Minuten einkochen lassen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer in den noch heißen Topf zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milch-Sahne-Mischung in einem kleinen Topf aufkochen. Heiße Milch nach und nach unter den Stampf rühren und im Anschluss mit Olivenöl beträufeln.

Für die Garnitur:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Champignon-Calvados-Sauce und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten. Semmelbutter über den Stampf geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hans Ritter am 28. August 2017