

Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	50 g Leberwurst	3 EL Mehl
3 EL Pankobrösel	20 ml Calvados	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 rote Gemüsezwiebeln	4 EL Mehl	20 ml Weißweinessig
Meersalz	Pfeffer	

Für die Äpfel:

1 Boskoop-Äpfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	200 ml klarer Apfelsaft
$\frac{1}{4}$ TL feines Salz		

Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Portwein ablöschen.

Die Leber herausnehmen und die Butter mit der Bratenflüssigkeit verrühren, so dass eine Sauce entsteht.

Die Leberwurst zu einer Kugel formen, mehlieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. In der Fritteuse goldgelb und kross ausbacken.

Für die Zwiebeln:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Wasser mit Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und auf einem V-Hobel mittelstark hobeln. Die äußeren Ringe in Essigwasser geben, 1 Minute blanchieren und auf einem Teller erkalten lassen. Die inneren Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse kross backen. Noch heiß mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Äpfel:

Links und rechts jeweils eine $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheibe vom Apfel abschneiden. Diese in feine Stäbchen schneiden und mit Zitronen-Saft und -Abrieb marinieren.

Den übrigen Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf mit leicht gesalzenem Apfelsaft etwa 7 Minuten garen.

Für das Püree:

Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze bräunen.

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit Wasser bedeckt in einem kleinen Topf mit etwas Salz etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Nussbutter und Milch verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Leberpraline und Sauce garnieren und servieren.

Markus Fütterer am 17. Januar 2018