

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Perlzwiebeln, Apfel-Spalten

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

5 mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	15 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsleber:

460 g Kalbsleber	2 EL Mehl	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Portwein-Sauce:

3 Scheiben Speck	2 Äpfel	60 g Perlzwiebeln
50 ml Portwein	50 ml Kalbsfond	20 ml Balsamico-Essig
20 g Butter	1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im siedenden Wasser gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch mit Butter in einen Topf geben, erwärmen und nach und nach zur Kartoffelmasse geben. Püree stetig glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trocken tupfen und von Haut und Gefäßen befreien. In ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und in Mehl wenden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Leber von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben und weiter braten lassen. Herausnehmen, salzen und pfeffern und warm stellen.

Für die Portwein-Sauce:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Leber- Bratensatz knusprig braten. Butter dazugeben und Perlzwiebeln glasig anbraten. Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und zu den Perlzwiebeln geben. Kurz durch schwenken und mit Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond eingießen, Lorbeerblatt dazugeben und weiter köcheln lassen. Restliche Butter einrühren und eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 14. Juni 2018