

Kalb-Leber, Zwiebelringe, Apfelkompott, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	2 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 kleine getr. Chilischoten	45 g Butter
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz

Für das Apfelkompott:

3 Äpfel	40 ml Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Zimtstange	1 Prise Salz	

Für die Zwiebelringe:

3 kleine Zwiebeln	2 EL Weizenmehl Type 405	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

Leber unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Leber ggf. noch putzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen. Leber darin scharf ca. 2 Minuten je Seite braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen, vierteln und unter Zugabe von einem Lorbeerblatt, den Chilischoten und einer halben Knoblauchzehe in Salzwasser garen. Kurz vor Ende der Garzeit noch einige Petersilienstiele abtrennen und diese hinzufügen. Kartoffeln abgießen und Gewürze entfernen. Kartoffeln in einer vorgewärmten Schüssel mit einem Stampfer zerkleinern. Milch in einem Topf erhitzen. Heiße Milch und kalte Butterflöckchen zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Äpfel vierteln, entkernen und schälen. Anschließend in Stücke schneiden und zu dem Saft der Zitrone in die Schüssel geben. Ahornsirup mit der Zimtstange in einem Topf einmal aufwallen lassen. Eine Prise Salz hinzufügen und Hitze reduzieren. Die Äpfel zufügen und bei kleiner Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Zimtstange entfernen. Die Äpfel nach persönlichem Geschmack gröber oder feiner stampfen und das Kompott abkühlen lassen.

Für die Zwiebelringe:

Die Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Das Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermengen. Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebelringe im Mehlgemisch wenden und im heißen Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 08. Januar 2019