

Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

400 g Kalbsleber 6 EL Mehl 40 g Butterschmalz

Salz Pfeffer

Für die Apfelringe:

1 säuerlicher Apfel 25 g Butter

Für die Zwiebelringe:

3 Zwiebeln 10 g Mehl 50 g Butter

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln 250 g Butter 2 TL feines Salz

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einem Teller verteilen und die Leber darin wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leber auf beiden Seiten kräftig anbraten.

Für die Apfelringe:

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Den Apfel mit Schale entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit der Butter bei schwacher Hitze anbraten.

Für die Zwiebelringe:

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Ringe mehlieren und in der Butter goldbraun und knusprig anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln sorgfältig schälen, in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garkochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und kräftig stampfen. Den Stampf durch ein Sieb passieren und in einem Topf mit reichlich Butter vermischt erhitzen. Mit Salz abschmecken.

Ein feines Kartoffelpüree ist ein wahres Gedicht!

Ganz fein und ohne kleisterige Konsistenz bekommen Sie es, wenn Sie die Kartoffeln nach dem Kochen kurz ausdampfen lassen, dann pressen und zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Schrader am 02. Oktober 2019