

Kalb-Leber, Portwein-Soße, Zwiebeln, Äpfel, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Stück Kalbsleber, je 1,5 cm	6 g Weizenmehl (Typ 405)	10 g Butter
5 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g blauer Schwede Kartoffeln	24 g Hartweizengrieß	1 Ei
20 g Weizenmehl (Typ 405)	16 g Speisestärke	1 Muskatnuss
Butter	3 g Jodsalz	

Für die Zwiebeln:

52 g Zwiebeln	Öl	Salz
---------------	----	------

Für die Äpfel:

166 g Apfel Royal Gala	15 g Zucker	15 g Honig
4 g Butter	30 ml Weißwein	30 ml Apfelsaft
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis-Blüte	Pfeffer

Für die Sauce:

60 g Perlzwiebeln (TK)	40 g Butter	10 g Zucker
20 ml Apfelessig	120 ml roter Portwein	20 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
100 ml dunkler Kalbsfond	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Fleisch leicht mehlieren und beide Seiten in Öl jeweils 2 Minuten anbraten. Butter dazugeben und Leber fertigbraten.

Aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nudeln:

Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch ein Sieb drücken und in eine Schüssel mit Mehl, Stärke und Grieß füllen. Eiweiß dazugeben.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. Auffangen. Teig mit Muskatnuss abschmecken und verkneten. Teig zu dünnen Stangen ausrollen und mit einem Messer schräg einschneiden. Die einzelnen Teigportionen mit den Händen zu Schupfnudeln formen. Diese in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem kochenden Wasser nehmen und auf ein gebuttertes Blech legen. Nach Belieben goldbraun Braten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Ringe schneiden. Frittieröl auf 150 °C erhitzen und Zwiebelringe darin glasig frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Zwiebelringe nebeneinander auf ein Pergamentpapier legen und in Form bringen. Trocknen lassen.

Für die Äpfel:

Äpfel waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Ecken schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Honig und Apfelspalten dazugeben und nochmals kurz karamellisieren. Butter hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Apfelsaft auffüllen.

Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Sternanis dazugeben, leicht köcheln und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Gewürze entfernen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Perlzwiebeln in der Hälfte der Butter glasig anbraten. Zucker dazugeben und dabei leicht karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen, mit Portwein angießen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Balsamicoessig hinzugießen und ebenfalls auf die Hälfte reduzieren. Lorbeerblätter abzupfen. Kalbsfond angießen, Lorbeerblätter dazugeben, etwas köcheln und ebenfalls reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Butter zur Bindung in die Sauce montieren. Lorbeerblätter entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fabienne Senn am 21. Oktober 2019