

Kalb-Leber in Apfelmost-Soße und Prinzesskartoffeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	4 EL Mehl	30 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Zweige Majoran	2 EL getrock. Majoran
150 ml Süßmost	150 ml Kalbsfond	50 ml Apfelessig
40 ml Calvados	50 g Butter	1 TL Stärke
Salz	Pfeffer	

Für die Apfelspalten:

2 süß-säuerliche Äpfel	150 ml Calvados	50 g Butter
2 EL Zucker		

Für die Prinzesskartoffeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	15 g Mehl	1 Ei
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck

Für die Leber:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut abziehen, die Leber im Mehl von allen Seiten bedecken, in der Butter goldig anrösten und bei 100 Grad für ca. 10 Minuten im Ofen garen. Erst vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Calvados ablöschen, getrockneten Majoran, sowie den frischen feinhackten Majoran hinzugeben und mit Süßmost und Kalbsfond reduzieren. Stärke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker mit Butter in die Pfanne geben und kurz karamellisieren. Äpfel hinzugeben und mit Calvados ablöschen. In der Pfanne durchziehen lassen.

Für die Prinzesskartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz kühlen lassen.

Butter zerlassen und Ei und frisch geriebene Muskatnuss, sowie Mehl unterrühren und zu einem Teig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf ein Backblech spritzen.

Bei ca. 180 Grad für 10 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss kurz mit einem Bunsenbrenner goldig flämmen.

Für die Garnitur:

Speck in einer Pfanne knusprig braten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 24. Februar 2020