

Kalb-Leber mit Fenchel-Apfel-Polenta und Radicchio

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber	Butter	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Fenchel-Apfel-Polenta:

200 g Instant-Polenta	1 Fenchelknolle mit Grün	2 fruchtig, saure Äpfel
1 L Milch	1 EL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Radicchio:

1 Radicchio	1 Zitrone	300 ml trüber Apfelsaft
5-6 Fenchelsamen	50 g Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bierteig:

125 ml helles, kaltes Bier	2 Eier, Größe M	5 EL Milch
200 g Mehl	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für Zwiebelringe, Fenchel:

1 Gemüsezwiebel	1 kleine Fenchelknolle	Mehl, Öl
-----------------	------------------------	----------

Für die Leber:

Die Leber putzen und ggf. Sehnen und Gefäßen befreien. Leber mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Butter von beiden Seiten gleichmäßig braten.

Für die Fenchel-Apfel-Polenta:

Fenchel putzen und klein schneiden. Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen. Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Eine Apfelscheibe abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Apfel klein schneiden. Klein geschnittenen Fenchel und Apfel in Milch und Butter weichkochen. Alles fein pürieren, Polenta einrieseln lassen und cremig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Apfelscheibe in eine Pfanne braten und als Garnitur verwenden, ebenso wie Fenchelgrün.

Für den Radicchio:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Radicchio putzen und grob zerkleinern. Kurz in ganz heißer Pfanne in Olivenöl anrösten, dann zur Reduktion geben und gut durchschwenken.

Für den Bierteig:

Aus Bier, Eiern, Milch, Mehl und Sonnenblumenöl einen glatten Teig herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Zwiebelringe, Fenchel:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Fenchel putzen und zwei Scheiben aus der Mitte ausschneiden.

Zwiebel und Fenchel mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in heißem Fett goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schöllner am 04. April 2022