

Kalb-Leber, Steckrübe, Kartoffel-Püree, Cashewkernen

Für zwei Personen

Für die Steckrüben mit Apfel:

300 g Steckrübe	1 Apfel, z.B. Boskop	1 Zwiebel
3 cm Ingwer	1 EL Rosinen	1 Zweig Rosmarin
2 EL Balsamicoessig	3 EL Pflanzenöl	1 Kardamomkapseln
1 TL Schwarzkümmelsamen	$\frac{1}{4}$ TL Kümmel	1 TL Rohrzucker
Salz	Pfeffer	

Für die Cashewkerne:

4 EL Cashewkerne	1 TL Zucker	Öl
------------------	-------------	----

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Kalbsleber:

360 g Kalbsleber	3 EL Mehl	3 EL Butter
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Steckrüben mit Apfel:

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Kardamomkapseln öffnen und die Samen mit Kümmel, Schwarzkümmel, gehacktem Rosmarin und dem Ingwer in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und dazugeben. Steckrübe schälen, in etwa 1 cm dicke und ungefähr 3 cm lange Stäbchen schneiden und zu der Gewürzmischung in die Pfanne geben. Salzen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten garen lassen. Apfel entkernen, in Streifen schneiden und mit Rosinen dazugeben, sobald die Steckrübe etwas weich ist. Alles zusammen bei kleiner Flamme einige Minuten weitergaren, bis die Steckrüben goldgelb gefärbt sind. Abschließend pfeffern, salzen und mit Zucker und Essig abschmecken.

Für die Cashewkerne:

Cashewkerne in etwas Öl kurz anrösten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser garen.

Ausdampfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die fertigen Kartoffeln noch heiß mit dem Kartoffelstampfer oder der Kartoffelpresse zerdrücken. Die Butter stückchenweise dazugeben und unterheben. Zum Schluss die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugießen und verrühren. Das Kartoffelpüree noch einmal abschmecken.

Für die Kalbsleber:

Kalbsleber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Öl und Butter anbraten und salzen.

Brigitte Jimenez-Guder am 13. Dezember 2022