

Kalb-Leber, Kartoffel-Sellerie-Püree, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber Butterschmalz Mehl

Salz

Für das Püree:

300 g Kartoffeln 200 g Knollensellerie 60 g Butter

25 ml Sahne 150 ml Milch Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebel Zucker Mehl

500 ml Rapsöl Salz

Für die Apfelringe:

2 feste Äpfel 1 Zitrone, davon Saft 50 g Butter

Zucker

Für die Kalbsleber:

Die Leberscheiben von beiden Seiten mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leberscheiben ca. 2-3 Minuten von jeder Seite braten. Kurz vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Beides in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.

Milch und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Püree vor dem Anrichten durch ein Sieb streichen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Zwiebeln mit Mehl bestäuben und in die Pfanne geben. Bei starker Hitze unter regelmäßigen Wenden braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Apfelringe:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. In gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel in etwas Butter goldbraun anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Marie-Louise Hüneke am 27. Februar 2023