

Kalb-Leber mit Apfel, Madeira-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalb-Leber:

400 g Kalb-Leber	1-2 süßsäuerl. Äpfel	15 eingel. Perlwiebeln
2 EL Butter	400 ml Milch	2 EL Apfel-Obstbrand
1 TL flüssiger Honig	Rapsöl	2 EL Mehl
1 kl. Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
1 TL Honig	100 g Pekannuss-Kerne	Muskatnuss
1 TL Salt Flakes	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

1 m.-große Zwiebel	Sonnenblumenöl	2 EL Mehl
1 EL Paprikapulver	Salz	

Für die Madeirasauce:

2 Schalotten	100 g kalte Butter	500 ml Kalbsfond
300 ml Madeira-Wein	1 EL Sojasauce	1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

Die Leber parieren und in mundgerechte Stücke schneiden.

Anschließend 30 Minuten in Milch einlegen, vor dem Braten abtropfen lassen und mehrlieren. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Perlwiebeln nach Belieben halbieren.

Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Leber und Perlwiebeln in einer Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter mehrmaligem Wenden scharf anbraten. Dabei etwas kalte Butter hinzugeben und mit einem Schuss Obstbrand ablöschen. Gut schwenken.

Apfelscheiben in etwas zerlassener Butter und Honig kurz anbraten und karamellisieren. Zum Schluss die Apfelscheiben zur Leber-Zwiebel-Mischung geben, salzen und pfeffern und die gehackte Petersilie unterheben.

Für den Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Kartoffelstücke für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. In einem zweiten Topf Butter bei geringer Hitze klären. In einem dritten Topf Milch erwärmen.

Pekannusskerne grob hacken, in einer Pfanne leicht anrösten und mit etwas Honig karamellisieren.

Wasser von den gekochten Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und die Nüsse unterheben. Im Anschluss mit geklärter Butter und Milch zu gewünschter Konsistenz vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Mehl sieben und mit Paprikapulver zu den Zwiebeln geben. Alles gut mit den einzelnen Ringen vermengen.

Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Zwiebelringe in den Frittierkorb geben und ausschütteln.

Dann im heißen Öl goldbraun frittieren. Die knusprigen Zwiebelringe im Frittierkorb abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Madeirasauce:

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Thymian in etwas Butter leicht anbraten. Wenn die Schalotten glasig bis goldbraun angeschwitzt sind, mit Kalbsfond ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und bis zur Hälfte einreduzieren.

Anschließend Fond durch ein Sieb passieren, Madeira hinzufügen und ebenfalls auf die Hälfte einreduzieren und warmhalten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce abschmecken und mit kleinen, sehr kalten Butterwürfeln montieren.

Thorsten Hamann am 08. Dezember 2025