

# Kartoffel-Mais-Crêpes mit Kalb-Leber und Madeira-Soße

## Für 2 Personen

150 g Kartoffeln	100 g Mais	2 EL Mehl
2 Eier	ca. 100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Eiweiß	ca. 2 EL Butterschmalz	100 ml Kalbsfond
100 ml Madeira	100 ml Rotwein	1 TL kalte Butter
2 Scheiben Kalbsleber a 150 g	3 EL Biskuitbrösel	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln mit dem Mais in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmixen. (Der Mais sollte dabei nicht gänzlich glatt gemixt sein, sondern noch erkennbar sein.) Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Küchlein ausbacken. In der Zwischenzeit den Kalbsfond mit Madeira und Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Soße mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber mit Mehl bestäuben und auf einer Seite durch das durch das verquirlte Ei ziehen, dann auf dieser Seite mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von beiden Seiten braten und anschließend salzen. Zum Anrichten die gebratene Kalbsleber mit der nicht panierten Seite auf die Soße legen und mit den Maiscrepes servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 05. September