

## Kalb-Leber Berliner-Art

### Für 4 Personen

700 g frische Kalbsleber	500 g Kartoffeln	Salz
200 g Brokkoli	12 Fingermöhren	2 Äpfel (z.B. Elstar)
1 Spritzer Zitronensaft	70 ml Milch	8 EL Butter
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 Zwiebeln
Mehl	1 EL Paprikapulver, edelsüß	ca. 100 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 EL Mandelblättchen	ca. 100 ml Kalbsjus

Die Leber häuten, wässern und sämtliche Adern herausschneiden. Dann die Leber in 8 Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Fingermöhren abwaschen, putzen bzw. schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen, 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Milch und braune Butter und unter die Kartoffeln mischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben in Mehl wenden, mit Paprikapulver bestäuben und in einer tiefen Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig braun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben aus dem Zitronenwasser nehmen, auf Küchenkrepp trocken tupfen und von beiden Seiten in der Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Leberscheiben mit Mehl bestäuben. In einer weiteren Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl mit 1 EL Butter erhitzen und die Kalbsleberscheiben von beiden Seiten gut anbraten und rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Mandeln zugeben und leicht bräunen, dann die Brokkoliröschen untermischen und warm schwenken. Fingermöhren in einer Pfanne mit 1 EL Butter glacieren, mit Zucker und Salz würzen. Kalbsjus erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Kartoffel-Püree geben darauf die Leber anrichten und mit Bratbutter nappieren. Apfelscheiben auf die Leber legen und frittierten Zwiebeln obenauf geben. Brokkoli und Fingermöhren dazu reichen. Kalbsjus angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Oktober 2009