

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 Brokkoli	Salz	20 Fingerkarotten
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zwiebeln
150 g Mehl	1 EL Paprikapulver	ca. 500 ml Frittierfett
2 Äpfel	50 g Zucker	20 ml Weißwein
150 g Butter	150 ml Milch	Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	650 g Kalbsleber	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	20 ml Hühnerfond	Pfeffer
100 ml Kalbsfond		

Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser gar kochen, Fingermöhren putzen und ebenfalls in Salzwasser garen. Gekochtes Gemüse abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierten und in Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. ca. 100 g Mehl und Paprika vermischen und die Zwiebelringe darin wälzen. In einem Topf mit heißem Fett die Zwiebelringe goldbraun frittieren, herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und salzen. Die Äpfel waschen, in gleichmäßige Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. 20 g Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Apfelspalten glasiert sind. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und 80 g Butter zugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren. Das Püree mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen und fein schneiden. Von der Kalbsleber 8 Scheiben a 80 g abschneiden, diese in restlichem Mehl wenden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten die Leberscheiben sachte anbraten. Zum Schluss mit Salz würzen. Salbei und Rosmarin fein hacken und die Leber in einer Pfanne mit 1 EL Butter und den Kräutern nochmal kurz nachbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Butter und Hühnerfond Brokkoliröschen und Fingermöhren erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsfond in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller zwei Scheiben von der gebratenen Kalbsleber legen. Darauf Apfelspalten und Röstzwiebeln verteilen. Zwei Nocken Kartoffel-Püree zugeben und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Das Gemüse auf den Teller anrichten. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 06. September 2010