

# Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	1 EL Himbeeressig
1/4 L Rotwein	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
400 g Kalbsleber	2 EL Mehl	20 g Butter

## Für das Apfel-Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Apfel
2 EL Butter	1 TL Zucker	150 ml Milch
75 ml Sahne	1 EL braune Butter	Pfeffer, Muskat

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und mit Himbeeressig und Rotwein auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einkochen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat. Leber in ca. 1,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in Butter rosa braten. Erst nach dem Braten salzen. Für das Apfel-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Leber auf Teller anrichten, die eingekochten Zwiebeln darauf setzen und das Apfel-Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink 15. November 2012