

# Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Kühle

## Für 2 Personen

6 Aprikosen	25 g Zucker	25 ml Weißwein
25 ml weißer Portwein	50 ml Aprikosensaft	1 EL Butter
10 weiße Pfefferkörner	1 Prise Salz	2 Sch. Kalbsleber à 120 g
Mehl	1 EL Olivenöl	50 ml Kalbsjus

## Für das Schalottenconfit:

4 Schalotten	40 g Butter	30 ml weißer Balsamico
30 g Zucker	30 ml Weißwein	1 Msp. Safranpulver
1 Zweig Thymian	1 Msp. Anispulver	

## Für die Kühle:

100 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zucchini	1 Ei
1 EL Milch	1 EL Sahne	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker karamellisieren, mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und fast ganz einkochen. Aprikosensaft zugeben, etwas einkochen und mit Butter abbinden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne kurz anrösten. Aprikosen in die Sauce geben, mit geröstetem Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten braten und erst zum Servieren würzen.

Für das Schalottenconfit:

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Balsamico und Zucker ablöschen, Weißwein, Safran und Thymianzweig zugeben. Einkochen bis zur Bindung und mit Anis abschmecken.

Für die Kühle:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine feine Presse drücken. Zucchini waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Ei, Milch, Sahne und Mehl mit den Kartoffeln mischen. Zucchinistreifen unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kühle formen und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Leber in die Mitte des Tellers geben. Zwiebelconfit zugeben, Aprikosen oben aufgeben. Die Kartoffel-Kühle um die Leber anrichten und mit dem Kalbsjus abrunden.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013