

## Kalb-Leber-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Püree

### Für 2 Personen

1-2 Perlzwiebeln	Salz	4 Stangen Staudensellerie
5 EL Butter	2 EL Crème double	1 Apfel, z.B. Elstar
1/2 TL Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
250 g Kalbsleber	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	Meersalz, weißer Pfeffer	1 EL Schlagsahne

### Für die Sauce:

2 Schalotten	4 EL Butter	40 ml alter Balsamico
100 ml Rotwein	50 ml Madeira	50 ml Noilly Prat
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	200 ml dunkler Kalbsfond	

Die Perlzwiebeln schälen, in Salzwasser garen und anschließend abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, putzen, die Staudensellerieblätter aufheben für Garnitur. Zwei Stangen Sellerie in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und diese in 0,5 cm dicke Stäbe. Die anderen beiden Stangen in feine Würfel schneiden. Stäbe und Würfel in gesalzenem Wasser garen und abschütten. Von den Selleriewürfeln 2 EL beiseite stellen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen zu Nussbutter. Die Nussbutter und Crème double zum Sellerie geben und zu einem feinen, glänzendem Püree mixen. Den Apfel schälen und würfeln. Apfelwürfel in 1 EL Butter anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen. Apfelwürfel und 1 EL Selleriewürfel unter das Püree geben.

Für die Sauce:

Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen, reduzieren und mit Rotwein, Madeira und Noilly Prat ablöschen, reduzieren. Thymian und Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Kalbsfond auffüllen und zur Hälfte einkochen. Passieren, die restliche Butter in Flocken unterschwenken und abschmecken. Kalbsleber in 6 dünne Scheiben schneiden, leicht mehlieren und kurz in 1 EL heißer Butter mit Thymian und der angegedrückten Knoblauchzehe braten. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Schlagsahne unter das Selleriepüree heben, die Leberscheiben mit Püree bestreichen und locker zu Röllchen formen. Die Leber kurz im Ofen warmstellen. Den restlichen Staudensellerie und gekochten Perlzwiebeln in der Leberpfanne in 1 EL Butter glasieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Püree auf der Mitte des Tellers verteilen, Leberrollchen auf das Püree setzen. Mit Staudensellerie, Perlzwiebeln und Staudensellerieblättern garnieren. Sauce aufschäumen und über der Leber verteilen

Jörg Sackmann am 18. März 2014