

# Sautierte Kalb-Leber-Streifen mit Apfelessig-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Leber:**

1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Majoran	1/2 Bund Schnittlauch
6 Schalotten	50 g Butter	1 Prise Zucker
4 EL Apfelessig	200 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Kalbsleber	Pfeffer	2 EL Crème-double
Meersalz		

**Für die Beilage:**

3 Zwiebeln	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Piment-d'Espelette
2 EL Mehl	Fett	2 Äpfel
2 EL Butter	2 EL Puderzucker	40 ml Weißwein
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Beilage Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen, mit Mehl bestäuben und in einem Topf mit Frittierfett goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen trocknen lassen.

Äpfel mit einem runden Ausstecher zu Halbmonden ausstechen. Das Kerngehäuse herausnehmen. Apfelhalbmonde in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb karamellisieren. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen und zu Sirup einkochen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Schalotten schälen, vierteln und in 1 EL Butter goldbraun in der Pfanne anschwitzen. Den Zucker zugeben und mit Essig und Wein ablöschen und ganz reduzieren. Den Geflügelfond zugeben, zur Hälfte einkochen.

Die Kalbsleber putzen, in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne von allen Seiten mit 1 EL Butter anbraten, nur mit etwas Pfeffer würzen.

Crème double zum Saucenansatz geben, mit restlicher Butter binden, mit den frischen Kräutern würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben, in der Sauce fertig garen und mit Meersalz würzen. Die Leber mit den Äpfeln und dem Zwiebelstroh anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jörg Sackmann am 17. März 2015