

Kalb-Lieber mit Apfel-Chutney und Lauch-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Apfel-Chutney:

4 Äpfel	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
30 ml Balsamicoessig	1 TL Rosmarinnadeln	

100 g Gelierzucker 1:

100 ml Weißwein

Für das Lauch-Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln (mehlig)	Salz	150 g Vollmilch
30 g gebräunte Butter	50 ml Kartoffelkochwasser	weißer Pfeffer
200 g Lauch,	1 Zwiebeln	1 Bund Blattpetersilie
1 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	150 ml Kalbsjus

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber á 150 g	1 EL Mehl	30 g Butter
Salz, weißer Pfeffer		

Für das Apfel-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen mit Balsamico ablöschen und reduzieren. Rosmarinnadeln fein schneiden und in einen Teebeutel füllen. Gelierzucker und den Rosmarin im Teebeutel zugeben. Mit Weißwein aufkochen, Apfelwürfel zugeben und 10 Minuten abgedeckt kochen lassen. Den Teebeutel entfernen, die Äpfel auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den Saft bis zur Hälfte einkochen, die Äpfel zugeben und warmstellen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und passieren (nicht pürieren). Heiße Milch, gebräunte Butter und Kartoffelwasser unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Siphonflasche füllen. Nacheinander 2 Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Bei max. 70 Grad im Wasserbad warm stellen.

Den Lauch putzen und sehr fein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Zwiebelwürfel in Olivenöl erhitzen, Blattpetersilie und Lauch zugeben und kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch in einem tiefen Teller anrichten, Kartoffelpüree bedecken und überbacken. Den Kalbsjus erwärmen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Butter von beiden Seiten anbraten, (ca. 3 Minuten) danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gebratene Leber auf das Püree setzen, eine Nocke Apfel -Chutney auf die Leber setzen. Mit einem Rosmarinzwig garnieren und die Kalbsjus um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 25. August 2015