

Geschnetzelte Kalb-Leber mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

600 g geputzte Kalbsleber	2 Schalotten	2 Zwiebeln	1/2 Bund Petersilie
400 g Kartoffeln, mehlig	400 g Sellerie	4 EL Butter	
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsjus	Salz, weißer Pfeffer	
1 EL Mehl	4 EL Pflanzenöl	20 ml Sahne	
1 Prise Muskatnuss			

Kalbsleber von Sehnen, Adern und Haut befreien und in kleine Scheibchen schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, anschließend abgießen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Kalbsleber kurz mit anbraten. Wenn die Leber etwas Farbe genommen hat, herausnehmen, in ein Sieb geben, in eine Schüssel den Leberfond tropfen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Kalbsjus auffüllen. Den aufgefangenen Leberbratfond ebenfalls dazugeben, alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebelscheiben mit etwas Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelscheiben darin kross ausbraten.

Kartoffeln zusammen mit dem Sellerie noch heiß durch die Presse drücken. Die restliche Butter erhitzen und zusammen mit der Sahne zum Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Anrichten die Leber in der heißen Sauce erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern die Leber mit den krossen Zwiebeln und dem Püree anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 17. November 2016