

Gebratene Kalb-Leber, Essig-Schalotten, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Schalotten
3 EL Butterschmalz	3 EL Himbeeressig	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	700 g Kalbsleber
3 EL Mehl	150 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
2 EL kalte Butter	200 ml Milch	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Schalotten in einer Pfanne mit der Hälfte vom Butterschmalz anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Leber in ca. 1,5 cm starke Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten.

Die Leberscheiben in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, Thymian zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann kalte Butter unterrühren, Thymianzweig wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch Kartoffelpresse drücken.

Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.

Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Leber auf Teller anrichten und leicht salzen, darauf die Essigschalotten geben, die Sauce angießen und das Kartoffelpüree dazu reichen.

Otto Koch am 05. September 2019