

Geschnetzelte Kalb-Leber mit Quitte

Für 4 Personen

Für die Leber:

2 EL Senfsaat	500 g Kalbsleber	1 rote Zwiebel
1 Quitte, mittelgroß	200 g festkochende Kartoffeln	Pflanzenöl
Salz	1 EL Schmalz	300 ml roter Portwein
200 ml Orangensaft	Langpfeffer, zerstoßen	2 EL franz. Salz-Butter, gekühlt

Für die Röstschalotten:

2 Schalotten	1 EL Mehl	Pflanzenfett, Salz
--------------	-----------	--------------------

außerdem:

1 EL Majoranblättchen	1 EL Schnittlauchröllchen
-----------------------	---------------------------

Die Senfkörner mit Wasser bedeckt aufkochen. Dann sacht köcheln lassen, bis die Senfsaat weich ist. Senf abtropfen lassen.

Für die Röstschalotten die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten mit wenig Mehl bestäuben.

Das Pflanzenfett in einer tiefen Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Schalottenscheiben darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Von der Leber eventuell noch aufliegende Häute abziehen. Leber kurz kalt waschen, gründlich trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Von der Quitte den zarten Flaum gründlich abreiben. Die Quitte schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden (nicht in Wasser einlegen!).

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Etwas Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Salzen und auf Küchenpapier abtropfen.

Die Pfanne stark erhitzen, das Schmalz zugeben und heiß werden lassen. Die Kalbsleberstreifen darin kurz anrösten, sofort wieder herausnehmen, auf einen Teller geben und warm halten.

Die Zwiebelstreifen und Quittenspalten im Bratfett goldgelb anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Portwein und dem Quittensaft ablöschen und aufkochen. Die vorgekochte Senfsaat zugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine sämige Bindung entsteht.

Pfeffer fein zerstoßen bzw. mörsern. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quitten-Zwiebel-Mischung und die Kartoffelscheiben zum Saucenfond geben und untermischen. Die Butterwürfel nach und nach zugeben und unterschwenken, sodass eine feine Bindung entsteht.

Die angebratenen Kalbsleberstreifen unter die Kartoffel-Quitten- Pfanne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbslebergeschnetzelte in tiefe vorgewärmte Teller verteilen. Kräuter und Röstschalotten aufstreuen und sofort servieren.

Michael Kempf am 15. Oktober 2019