

Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf und Äpfeln

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehligk. 150 g Karotten Salz
3 EL Butter 1 Bund Schnittlauch

Für die Kalbsleber:

150 g Zwiebeln 2 EL Weizenmehl (405) 4 Kalbsleberscheiben (à 160 g)
2 EL Butter Salz 1 TL Zucker
2 EL Obstessig

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel 1 EL Butter 1 TL Zucker

Kartoffeln und Karotten waschen, schälen, klein schneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kartoffel- und Karottenstücke aufkochen und zugedeckt und etwa 15 - 20 Minuten garen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbsleber Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Das Mehl auf einen Teller streuen, die Leberscheiben darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten je 2 Minuten sanft braten.

Leberscheiben aus der Pfanne nehmen, salzen, auf eine ofenfeste Platte oder Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Die Zwiebelwürfel in die Pfanne mit dem Bratfett der Leber geben und goldbraun braten.

In der Zwischenzeit für den Stampf die Butter in einen kleinen Topf geben, schmelzen und leicht bräunen.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Zucker über die gebratenen Zwiebeln streuen und mit Essig ablöschen, dann die Zwiebeln auf die gebratenen Leberscheiben geben.

Die Butter für die Äpfel in derselben Pfanne aufschäumen und die Apfelspalten darin kurz anbraten. Dann mit Zucker bestreuen, wenden und karamellisieren lassen.

Die Kartoffel-Karotten-Mischung abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die braune Butter zum Gemüse geben, grob zerstampfen, mit Salz abschmecken und Schnittlauch darüber streuen.

Je eine Scheibe Kalbsleber mit Zwiebeln auf den Tellern anrichten, Kartoffel-Karotten-Stampf und gebratene Äpfeln anlegen und servieren.

Christian Henze am 03. Februar 2022