

Kalb-Leber mit Erbsen-Püree und Röstzwiebeln

Für 4 Personen:

Für das Erbsenpüree:

150 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 Zwiebel
1 EL Butter	500 g Erbsen	200 g Sahne
150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	Muskatnuss, gerieben
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 TL Zitronen-Abrieb	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln, groß	3 EL Mehl	Paprikapulver, edelsüß
50 g Butterschmalz	Salz	

Für die Kalbsleber:

4 Scheiben Kalbsleber (à 150 g)	Salz	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Butter	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kartoffeln in einem kleinen Topf knapp mit Salzwasser bedeckt zugedeckt weich kochen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen.

Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Erbsen zugeben, kurz andünsten.

Sahne und Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Röstzwiebeln Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Mehl und Paprikapulver mischen. Zwiebelringe zugeben und alles vorsichtig gründlich durchmischen.

Überschüssige Mehl von den Zwiebelringen abschütteln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Petersilie grob hacken.

Die Leber kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen.

Erbsen abtropfen lassen, die Kochflüssigkeit dabei auffangen.

Erbsenmischung und etwas Kochflüssigkeit mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, zugeben und mit untermixen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse zum Erbsenpüree drücken.

Alles gut vermischen und dabei nach und nach noch weitere Kochflüssigkeit unterrühren, bis ein cremiges Püree entsteht.

Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Püree kurz warm halten.

Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.

Zwiebelringe mit etwas Salz würzen.

Sören Anders am 23. Juni 2023