

# Kalb-Leber, Balsamico-Jus, Apfel-Spalten, Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

**Für die Leber:**

500 g Kalbsleber                      2 EL Weizendunst                      3 EL Butter  
2 Zweige Rosmarin

**Für die Balsamico-Jus:**

2 Schalotten                      150 ml Balsamico-Essig                      100 ml Rotwein  
400 ml Gemüsefond                      50 g Butter                      50 g Mehl  
1 EL brauner Zucker                      6 Zweige Thymian                      neutrales Pflanzenöl  
Salz

**Für die Apfelspalten:**

2 rote Äpfel                      100 ml naturtrüber Apfelsaft                      100 ml Weißwein  
1 Zimtstange                      2 EL Zucker

**Für den Stampf:**

500 g Knollensellerie                      1 Zitrone                      250 ml Sahne  
1 Lorbeerblatt                      Salz                      Pfeffer

Für die Kalbsleber Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Weizendunst wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und die Leberscheiben von beiden Seiten darin braten.

Für die Jus Butter und Mehl verkneten und kalt stellen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen. Zucker zugeben, karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und einige Blättchen von den Zweigen zupfen. In die kochende Sauce geben, mit Balsamico-Essig und einer Prise Salz abschmecken und mit etwas Mehlbutter binden.

Für die Apfelspalten Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen, Zimt zugeben und Apfelspalten kurz darin pochieren.

Für den Stampf Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeer weich kochen. Sellerie abgießen, ohne Lorbeer zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen bis die Sahne reduziert ist. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Abrieb von der Zitrone abschmecken.

Den Selleriestampf auf Tellern anrichten, gebratene Kalbsleber darauf setzen, mit Balsamico-Jus beträufeln, Apfelspalten darum verteilen und servieren.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2016