

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, à 80 g	2 Zweige Rosmarin	2 Stängel Salbei
Butter	Mehl	Salz

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	20 g Butter	50 g Zucker
Weißwein		

Für die Röstzwiebeln:

2 Speisezwiebeln	100 g Mehl	1 EL Paprikapulver
500 ml Fett	Salz	

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	100 ml Sahne
100 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

20 Fingerkarotten	1 Kopf Brokkoli	gehackte Mandeln
50 g Butter	100 ml Kalbsfond	200 ml Hühnerfond
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	

Für die Leber: Leberscheiben waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten sachte anbraten. Salzen.

Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit etwas Butter zur Leber in die Pfanne geben. Kurz nachbraten.

Für die Apfelspalten: Äpfel waschen, trockentupfen und tournieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Für die Röstzwiebeln: Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver mischen und Zwiebelringe darin wälzen. Kurz in heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für das Püree: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren, bis eine fluffige, sämige Konsistenz erreicht ist. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Ein Püree sollte man mit dem Kochlöffel umrühren, statt mit dem Schneebesen, da es durch den Schneebesen oder andere Küchengeräte zu zäh wird.

Für die Garnitur: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Karotten schälen und Brokkoli putzen. In Salzwasser bissfest garen.

Abgießen. Hühnerfond und Butter in einer Pfanne erhitzen. Karotten und Brokkoli zugeben und darin ziehen lassen. Gehackte Mandeln hinzugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Kalbsfond erwärmen.

Auf jeden Teller eine Scheibe Kalbsleber legen. Apfelspalten und Röstzwiebeln darauf verteilen. Zwei Nocken Kartoffelpüree zugeben und mit Schnittlauch bestreuen. Brokkoli und Karotten anrichten. Auf dem Brokkoli die Mandeln auftürmen. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser am 23. März 2020