

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Curry-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

4 Scheiben Kalbsleber	2 Äpfel, Cox Orange	1 EL Butter
1 EL Zucker	Mehl	Öl
Butter	Salz	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Zwiebeln:

200 g süße Zwiebeln	100 g Mehl	20 g Anapurna-Currypulver
Öl	Salz	

Für den Chicorée:

2 kleine Köpfe Chicorée	4 dick. Sch. Schinken	50 g Butter
50 ml Orangensaft	200 ml Kalbsfond	50 g Zucker
1 Lorbeerblatt	Maisstärke	Salz
Pfeffer		

Für die Leber:

Die Leberscheiben mehlieren und in Öl und Butter bei nicht zu starker Hitze rosa braten. Mit Salz würzen.

Äpfel waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen. Mit einem großen runden Ausstecher die Scheiben möglichst groß ausstechen. Apfelscheiben in etwas Butter und Zucker anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Abschütten, ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Currypulver mit Mehl mischen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 150 Grad erhitzen. Zwiebeln mit dem Currymehl mischen, in ein grobes Sieb geben und überschüssiges Mehl abschütteln. Zwiebeln in dem heißen Öl knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herausschneiden und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zucker mit Butter karamellisieren und den Chicorée dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen, Kalbsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt hinzufügen und den Chicorée ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze gar schmoren. Fond etwas reduzieren und mit Stärke binden.

Die Kalbsleber mit dem geschmorten Chicorée, den karamellisierten Äpfeln und dem Püree auf Tellern anrichten und mit den knusprigen Curry-Zwiebeln bestreut servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020