

# Kalb-Leber mit Majoran, Kartoffel-Schaum und Äpfeln

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

300 g Kalb-Leber	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 EL Butter	60 ml Gemüfefond	50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein	Grappa	1 EL Pinienkerne
1 EL Rosinen	1 Bund frischer Majoran	2 EL Mehl
1 EL Zucker	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelschaum:**

300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	160 g Butter
200 ml Sahne	400 ml Gemüfefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

**Für die karamellisierten Äpfel:**

1 säuerlicher Apfel	1 EL Butter	60 ml Weißwein
2 EL Zucker		

**Für die Leber:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Rosinen in Grappa einlegen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Majoran abbrausen und trockenwedeln. Leber in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mehlieren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne richtig heiß werden lassen und alle Leberstücke von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Dann sofort herausnehmen. Die Pfanne aufgestellt lassen, die Hitze reduzieren und die Zwiebel in dem Bratensatz glasig schmoren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und einigen Zweigen Majoran würzen und für ca. 5 Minuten langsam schmoren. Mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und leicht einkochen (nur bis der Alkohol verkocht ist). Gemüfefond angießen und leicht abschmecken. Anschließend die Leberscheiben leicht salzen, zurück in die Pfanne geben und so lange in der Sauce lassen, bis diese durch das Mehl der Leber leicht gebunden und die Leber im Kern zart rosa ist. Mit Butter montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schal abreiben. Leber mit Zitronenzesten, Pinienkernen und Rosinen vollenden.

**Für den Kartoffelschaum:** 100 g Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 60 g Butter glasig und weich dünsten.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas andünsten. Mit Gemüfefond und Sahne aufgießen und die Kartoffeln weich dünsten. Anschließend die braune Nussbutter dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse evtl. durch ein grobes Sieb drücken. Dann die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon verschließen, mit zwei Patronen versetzen und gut schütteln. Bis zum Servieren in einem Wasserbad warmhalten.

Nussbutter müssen Sie nicht immer frisch zubereiten. Stellen Sie einfach eine größere Menge Nussbutter her, füllen Sie diese in eine Eiswürfelform ab und geben Sie die Form in das Gefrierfach. So können Sie schließlich portionsweise auf die Nussbutter zurückgreifen.

**Für die karamellisierten Äpfel:** Apfel schälen und in feine Spalten schneiden.

Zucker und Weißwein in einer kleinen Pfanne aufkochen und die Apfelspalten hineinlegen. So lange köcheln lassen bis es leicht zu karamellisieren beginnt, dann mit Butter glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. September 2021