

Kalb-Leber mit gebackener Blutwurst und Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehlig 8 Zehen Knoblauch 80 g Butter

Muskatnuss Milch Salz

Petersilie:

8 Zweige Blattpetersilie Pflanzenöl zum Frittieren

Kalbsleber:

500 g Kalbsleber, geputzt 200 g Blutwurst 8 Zweige Majoran

2 Äpfel 2 TL Honig 3 – 5 EL Balsamico, dunkel

40 g Butter, kalt Pfeffer Meersalz

Olivenöl Mehl

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren, vierteln und mit den ganzen Knoblauchzehen in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, circa fünf Minuten ausdampfen lassen, die Butter zugeben, etwas Milch und mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln stampfen. Den Stampf mit Milch zur gewünschten Konsistenz führen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Petersilie:

Die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und in heißem Pflanzenöl bei 170 Grad knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier entfetten.

Kalbsleber:

Die Leber nochmals kontrollieren, wenn nötig dicke Adern entfernen. Die Blutwurst in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den gewaschenen Majoran zupfen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in circa einen Zentimeter starke Scheiben schneiden. Die Äpfel in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Kalbsleber pfeffern, leicht mehlieren und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren. Honig und Majoran zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit der Butter binden. Die Äpfel zur Leber geben, diese jetzt salzen. Die Blutwurst leicht mehlieren und kross in einer heißen Pfanne braten. Nun Kartoffelstampf, Leber, Blutwurst und Apfel abwechselnd auf vier Teller schichten. Blattpetersilie darüber geben, den gebundenen Fond drumherum und schnell servieren.

Tipp:

Es ist von Vorteil, wenn man zum Schluss nicht alleine am Herd steht, denn es passieren sehr viele Dinge gleichzeitig. Wichtig: Dieses Gericht immer auf heißen Tellern servieren, da das Anrichten doch etwas länger dauert.

Ralf Zacherl am 30. April 2010