

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Innereien

2018-2022

64 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 28. Dezember 2022.

Inhalt

Kalb-Leber, Steckr?be, Kartoffel-P?ree, Cashewkernen	1
Kalb-Leber-Geschnetzelttes, Cognac-So?e im Mandarink?rbis	2
Gebratene Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf	3
Philly-Cheese-Steak-Stulle vom Nieren-Zapfen	4
Lamm-Leber, feiner Bulgur, Saubohnen, Petersilien-Salat	5
Kalb-Herz, Kapern-So?e, Kartoffel-Stampf, Feldsalat	6
Kalb-Leber Berliner Art, Kartoffel-P?ree, Balsamico-Jus	7
Kalb-Leber mit Fenchel-Apfel-Polenta und Radicchio	8
Kalb-Leber mit Paprika-Gem?se, Bulgur und Trinkjoghurt	9
Leber mit Kartoffel-R?sti und Feldsalat	10
Kalb-Leber-Praline auf Mais-Creme, Steinpilz-Carpaccio	11
Salbei-Leber mit Zwiebeln und buntem Kartoffel-Stampf	12
Leber, Herz, Brust vom H?hnchen, Sesam-So?e, Chutney	13
Kalb-Niere mit Steinpilz-Rahm, Perlgraupen und Wirsing	15
Kalb-Leber mit Polenta und M?hren-Zucchini-Spaghetti	16
Enten-Herzen mit Pastinaken-P?ree, Portwein-Schalotten	17
Gefl?gel-Leber-Ravioli in Salbei-Nussbutter, Pinienkerne	18
Saure Kalb-Leber mit Kartoffel-P?ree und Rapunzel-Salat	19
Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, R?stzwiebeln	20
Kalb-Leber mit Calvados-?pfeln und Kartoffel-Stampf	21
Kalb-Leber Berliner Art mit Birnen-Kartoffel-P?ree	22
Leber-Saltimbocca, Apfel-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln	23
H?hnchen-Leber-Ragout mit M?hren-Apfel-Sellerie-Stampf	24
Geschnetzelte saure Leber mit Br?gele und Salat	25
H?hner-Leber mit Petersilienkartoffeln und Speck-Chip	26

Kalb-Leber in Apfelmost-Soße und Prinzesskartoffeln	27
Saure Kalb-Nieren mit Rosmarin-Kartoffeln	28
Kalb-Bries mit Madeira-Soße, Rosenkohl, Pastinaken-Püree	29
Hühner-Herzen, Paprika-Weißwein-Soße, Röst-Kartoffeln	31
Leber-Ragout mit Reis und Gurken-Salat	32
Nierchen-Champignon-Pfanne mit Speck, Servietten-Knödel	33
Kalb-Leber, Sellerie-Kartoffel-Püree und Calvados-Birnen	34
Pikanter Weißkohl mit Nierchen-Ragout, Kartoffel-Stampf	35
Kalb-Leber, Portwein-Soße, Zwiebeln, Apfel, Schupfnudeln	36
Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree	37
Saure Rind-Leber mit Kartoffel-Würfeln und Krautsalat	38
Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree	39
Kalb-Leber mit Röstli und Apfel-Fenchel-Gemüse	40
Kalb-Leber auf rheinische Art mit Kartoffel-Stampf	41
Kalb-Leber mit Apfel-Chutney und Kartoffel-Mousseline	42
Kalb-Leber, Pastinaken-Püree, Apfel-Kompott, Röstzwiebeln	43
Rinder-Leber mit Zwiebel-Balsamico-Soße, Bratkartoffeln	44
Kalb-Leber, Zwiebelringe, Apfelkompott, Kartoffel-Stampf	45
Kalb-Leber mit Röstli und karamellisierten Apfel-Scheiben	46
Schweine-Leber mit Wirsing und Rosmarin-Kartoffeln	47
Entenleber, Pfifferling-Salat mit Paprika, Apfelkompott	48
Kalb-Leber, Salbei-Balsamico-Soße, Spinat, Röstli	49
Kalb-Leber mit Mango, Basmati und Paprika-Papaya-Soße	50
Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Perlzwiebeln, Apfel-Spalten	51
Geflügel-Leber mit Spargel in Filoteig, Kartoffel-Püree	52
Leber-Törtchen, Zwiebel-Chutney, Spargel-Kartoffeln	53
Linguine mit Leber-Ragout	54
Glasierte Gänse-Leber mit Röstli, Birnen-Walnuss-Crumble	55
Enten-Leber, Ingwer-Kirsche, Kartoffel-Püree, Feldsalat	56
Leber mit Rotwein-Soße, Apfel-Scheiben, Sellerie-Püree	57
Kalb-Leber mit Salbei-Balsamico-Soße, Spinat und Röstli	58
Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel, Feldsalat	59

Ravioli mit Leber-Füllung und Feldsalat	60
Toskanische Hühner-Leber mit selbstgemachten Gnocchi	61
Ravioli mit Kalb-Leber-, Spinat-Füllung, Salbei-Butter	62
Hühner-Leber mit Pilzen und Semmelknödel-Scheiben	63
Kalb-Leber mit Bratkartoffeln und Balsamico-Jus	64
Kaninchen-Leber mit Bratkartoffeln und Grillzwiebeln	65
Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree	66

Index **67**

Kalb-Leber, Steckrübe, Kartoffel-Püree, Cashewkernen

Für zwei Personen

Für die Steckrüben mit Apfel:

300 g Steckrübe	1 Apfel, z.B. Boskop	1 Zwiebel
3 cm Ingwer	1 EL Rosinen	1 Zweig Rosmarin
2 EL Balsamicoessig	3 EL Pflanzenöl	1 Kardamomkapseln
1 TL Schwarzkümmelsamen	$\frac{1}{4}$ TL Kümmel	1 TL Rohrzucker
Salz	Pfeffer	

Für die Cashewkerne:

4 EL Cashewkerne	1 TL Zucker	Öl
------------------	-------------	----

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Kalbsleber:

360 g Kalbsleber	3 EL Mehl	3 EL Butter
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Steckrüben mit Apfel:

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Kardamomkapseln öffnen und die Samen mit Kümmel, Schwarzkümmel, gehacktem Rosmarin und dem Ingwer in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und dazugeben. Steckrübe schälen, in etwa 1 cm dicke und ungefähr 3 cm lange Stäbchen schneiden und zu der Gewürzmischung in die Pfanne geben. Salzen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten garen lassen. Apfel entkernen, in Streifen schneiden und mit Rosinen dazugeben, sobald die Steckrübe etwas weich ist. Alles zusammen bei kleiner Flamme einige Minuten weitergaren, bis die Steckrüben goldgelb gefärbt sind. Abschließend pfeffern, salzen und mit Zucker und Essig abschmecken.

Für die Cashewkerne:

Cashewkerne in etwas Öl kurz anrösten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser garen.

Ausdampfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die fertigen Kartoffeln noch heiß mit dem Kartoffelstampfer oder der Kartoffelpresse zerdrücken. Die Butter stückchenweise dazugeben und unterheben. Zum Schluss die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugießen und verrühren. Das Kartoffelpüree noch einmal abschmecken.

Für die Kalbsleber:

Kalbsleber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Öl und Butter anbraten und salzen.

Brigitte Jimenez-Guder am 13. Dezember 2022

Kalb-Leber-Geschnetzeltes, Cognac-Soße im Mandarinkürbis

Für zwei Personen

Für den Mandarinkürbis:

2 kleine Mandarinkürbisse	2 EL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsleber	1 säuerlicher Apfel	2 Zwiebeln
150 ml Cognac	400 ml Kalbsfond	5-6 frische Salbeiblätter
2 Zweige Thymian	1 Bund krause Petersilie	1 EL Speisestärke
2 EL Tomatenmark	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Bouillon-Kartoffeln:

4 mittlere, festk. Kartoffeln	500 ml Rinderfond	1 Zweig Thymian
2 EL neutrales Öl	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

1 säuerlicher Apfel	1 EL Butter
---------------------	-------------

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	1 EL Mehl	250 ml Pflanzenöl
Salz		

Für den Mandarinkürbis: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbisse auf einem Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben und garen. Mit einem Schaschlik Spieß prüfen, ob der Kürbis gar ist. Aus dem Ofen nehmen, einen Deckel abschneiden und den Kürbis aushöhlen.

Butter schmelzen, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazugeben und die Kürbisse von innen damit auspinseln.

Für das Geschnetzelte: Eine Zwiebel abziehen, würfeln, in Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit Cognac ablöschen und einreduzieren. Thymian dazugeben, mit Kalbsfond auffüllen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren.

Leber putzen und in feine Streifen schneiden. Andere Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden, Salbei klein schneiden. $\frac{1}{2}$ Apfel würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit Salbei und Apfelwürfeln kurz andünsten, Leberstreifen dazugeben und kurz scharf anbraten. In die fertige Sauce geben, evtl. nachwürzen. Kleingeschnittene Petersilie unterrühren.

Für die Bouillon-Kartoffeln: Kartoffeln in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kreise ausstechen. Öl in einem Topf erhitzen, die Kartoffelscheiben mit der runden Fläche hineingeben und gut anrösten, wenden und mit der zweiten Seite genauso verfahren. Soviel Fond in den Topf geben, dass die Kartoffeln nicht bedeckt sind. Butter und Thymian dazugeben, aufkochen und Kartoffeln garen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Apfel: Apfel schälen und mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel dazugeben und leicht farbig anrösten.

Für die Röstzwiebeln: Zwiebeln abziehen, in feine Ringe hobeln, salzen und mehlieren. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig ausbacken.

Das Geschnetzelte in den Kürbis geben, mit den Zwiebeln dekorieren und zusammen mit Kartoffeln und Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Eberwein am 07. November 2022

Gebratene Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die gebratene Kalbsleber:

200 g Kalbsleber	Butterschmalz	Butter
Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 g Butter
200 ml Sahne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Apfel- und Zwiebelringe:

1 säuerlicher Apfel	1 große Zwiebel	Butter
20 g Honig	1 Prise scharfes Paprikapulver	Mehl
Salz		

Für die gebratene Kalbsleber:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsleber säubern, mehlieren, von beiden Seiten in Butterschmalz und Butter je ca. 2 Minuten braten. Anschließend salzen, pfeffern und im Ofen warmhalten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen. Butter hinzufügen und unterrühren. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb und Sahne zu den Kartoffeln geben. Eine Prise Muskat reiben und Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen stampfen.

Für die Apfel- und Zwiebelringe:

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Mehl wälzen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Paprikapulver und Honig würzen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und mitrösten.

Lothar Bednarz am 12. September 2022

Philly-Cheese-Steak-Stulle vom Nieren-Zapfen

Für zwei Personen

Für die Stulle:

4 Scheiben Sauerteigbrot Butter

Für den Belag:

400 g Nierenzapfen vom Rind 150 g rote Zwiebel $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

50 g weiche Butter 25 g Butterschmalz 10 g Honig

Öl Salz Pfeffer

Für die Käsesauce:

125 g Cheddar 50 g Schmelzkäse 125 ml Sahne

25 ml Milch 1 EL Butter 1 EL Mehl

1 Prise Kurkuma 1 Prise Knoblauchpulver 1 Prise Chilipulver

Salz Pfeffer

Für die Stulle:

Das Brot in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten gleichmäßig anrösten.

Für den Belag:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Fleisch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln in eine zweite Pfanne geben, in etwas Öl anbraten und alles mit Honig beträufeln. Goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch mit Butter und einer Prise Salz verrühren und das Brot damit bestreichen.

Für die Käsesauce:

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Unter Rühren die Milch hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Cheddar reiben.

Nun Cheddar, Schmelzkäse, Sahne, Kurkuma, Knoblauchpulver und Chilipulver hineingeben und gut verrühren. Es soll eine cremige Sauce entstehen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Lisa Gütt am 21. Juli 2022

Lamm-Leber, feiner Bulgur, Saubohnen, Petersilien-Salat

Für zwei Personen

Für die Lammleber:

400 g Lammleber	50 g Pastirma	1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen	100 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Zitronenthymian	250 ml Rotwein, Shiraz	10 ml Pastis de Marseille
100 ml Olivenöl	Szechuan-Pfeffer	Salz

Für die Saubohnen:

150 g frische Saubohnenkerne	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
50 g Butter	1 EL Bohnenkraut	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bulgur:

100 g sehr feiner Bulgur	200 ml Gemüsefond	1-2 EL scharfes, türkisches
Paprikamark	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Blätter Mini-Romana-Salat	1 kleine rote Paprikaschote	1 Zitrone
1 kleine rote Zwiebel	2 Lauchzwiebeln	1 Bund Petersilie
½ Bund Minze	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Lammleber:

Die Leber von der Haut befreien und die Röhren wegschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Leber in 4-5 Scheiben schneiden, mit Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl und Kräutern einreiben und kurz zur Seite legen. Erst 4-5 Minuten vor dem Anrichten Leber mit Zwiebeln und Knoblauch braten. Mit Rotwein und Pastis ablöschen. Danach salzen und pfeffern. Pastirma in ganz feine Streifen schneiden und über die Leber streuen.

Für die Saubohnen:

Saubohnen blanchieren, abgießen und die weiße Hülle entfernen. Die Hälfte der Saubohnenkerne zerdrücken. Mit Butter, Öl, Bohnenkraut und Knoblauch in eine heiße Pfanne geben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Bulgur:

Wasser aufsetzen. Gemüsefond erhitzen. Bulgur mit heißem Wasser und Fond übergießen und nach etwa 15 Minuten mit dem Paprikamark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Salat und Kräuter waschen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen und mit der Paprika kleinschneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Zitrone auspressen und Salat und Kräuter mit Zitronensaft, Zwiebeln, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Romana Berg am 13. Juni 2022

Kalb-Herz, Kapern-Soße, Kartoffel-Stampf, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Herz:

1 Kalbsherz	Mehl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g Kapernäpfel	1 Knoblauchzehe	250 g Cornichons
250 ml Kalbsfonds	200 ml Sahne	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

700 g mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	500 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 EL süßer Senf	20 ml Balsamicoessig
60 ml Olivenöl	1 Schuss Ahornsirup	Salz
Pfeffer		

Für das Herz:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Herz entlang der Kammern in Stücke schneiden, Haut und Sehnen entfernen und unter kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Die Herzstücke salzen und pfeffern, mehlieren und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. In Alufolie einwickeln und für 12-15 Minuten in den Ofen geben. Danach 5 Minuten ruhen lassen **Für die Sauce:**

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Kapern in der Fleischpfanne in Öl andünsten. Gurken würfeln, hinzufügen und 3-4 Minuten mitbraten. Fonds angießen und alles einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und Sauce nochmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürzmilch und Butter dazugeben und stampfen.

Für den Salat:

Feldsalat waschen. Ein Dressing aus Senf, Balsamico, Olivenöl und Ahornsirup herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing vermengen.

Andreas Dähn am 07. Juni 2022

Kalb-Leber Berliner Art, Kartoffel-Püree, Balsamico-Jus

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Sch. Kalbsleber, à 150-200 g Butter, Pflanzenöl Mehl, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g festk. Kartoffeln 300 g zimmerwarme Butter 75-100 ml Milch
Muskatnuss Salz

Für die Apfelringe:

2 -3 Äpfel Butter, Puderzucker Mehl, Pflanzenöl

Für die Zwiebelringe: 2-3 Zwiebeln Mehl, Pflanzenöl, Salz

Für die Balsamico-Jus:

1 rote Zwiebel 100 ml dunklen, Balsamicoessig 100 ml Rotwein
200 ml Kalbsfond 1-2 EL kalte Butter 1 EL Zucker
Langpfeffer Salz

Für die Garnitur: 10 Halme Schnittlauch

Für die Leber: Die Kalbsleber waschen und trockentupfen. Die dünne Haut abziehen und ggf. Blutgefäße herausschneiden.

Leber ggf. in 1,5 cm (Finger-) dicke Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Pflanzenöl pro Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Butter kurz vor Ende dazugeben und die Leber fertigbraten. Kalbsleber anschließend herausnehmen, auf einem Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. bei 70-80 Grad im Ofen warmhalten.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenes Wasser bei mittlerer Hitze weich kochen. Kartoffeln abgießen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Milch in einem Topf erwärmen.

Butter in Stücke schneiden, mit den Kartoffeln, etwas Muskat und etwas Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes auf niedriger Stufe verrühren. Dabei nach und nach die Milch unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf erneut durch ein Sieb streichen.

Für die Apfelringe: Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Die Äpfel in Ringe schneiden, ganz zart mehlieren und in Öl anbraten. Zum Schluss ein klein wenig Butter zugeben und die Äpfel mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Zwiebelringe: Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse bei 150-170 Grad goldbraun ausbacken.

Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Balsamico-Jus: Zwiebel abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen, die Zwiebel unterrühren und mit Rotwein und dem Essig ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Fond angießen und erneut reduzieren. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der kalten Butter aufmontieren und mit Salz und Langpfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und Gericht mit Schnittlauchspitzen garnieren.

Daniel Ledwa am 25. April 2022

Kalb-Leber mit Fenchel-Apfel-Polenta und Radicchio

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber	Butter	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Fenchel-Apfel-Polenta:

200 g Instant-Polenta	1 Fenchelknolle mit Grün	2 fruchtig, saure Äpfel
1 L Milch	1 EL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Radicchio:

1 Radicchio	1 Zitrone	300 ml trüber Apfelsaft
5-6 Fenchelsamen	50 g Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bierteig:

125 ml helles, kaltes Bier	2 Eier, Größe M	5 EL Milch
200 g Mehl	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für Zwiebelringe, Fenchel:

1 Gemüsezwiebel	1 kleine Fenchelknolle	Mehl, Öl
-----------------	------------------------	----------

Für die Leber:

Die Leber putzen und ggf. Sehnen und Gefäßen befreien. Leber mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Butter von beiden Seiten gleichmäßig braten.

Für die Fenchel-Apfel-Polenta:

Fenchel putzen und klein schneiden. Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen. Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Eine Apfelscheibe abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Apfel klein schneiden. Klein geschnittenen Fenchel und Apfel in Milch und Butter weichkochen. Alles fein pürieren, Polenta einrieseln lassen und cremig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Apfelscheibe in eine Pfanne braten und als Garnitur verwenden, ebenso wie Fenchelgrün.

Für den Radicchio:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Radicchio putzen und grob zerkleinern. Kurz in ganz heißer Pfanne in Olivenöl anrösten, dann zur Reduktion geben und gut durchschwenken.

Für den Bierteig:

Aus Bier, Eiern, Milch, Mehl und Sonnenblumenöl einen glatten Teig herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Zwiebelringe, Fenchel:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Fenchel putzen und zwei Scheiben aus der Mitte herausschneiden.

Zwiebel und Fenchel mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in heißem Fett goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schöller am 04. April 2022

Kalb-Leber mit Paprika-Gemüse, Bulgur und Trinkjoghurt

Für zwei Personen

Für das Paprikagemüse:

3 kleine Paprikaschoten	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zitrone	3 EL Butter	$\frac{3}{4}$ TL Tomatenmark
400 ml Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ TL Ras el-Hanout	1 Prise Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für den Bulgur:

100 g Bulgur	2 EL Rosinen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Orange	Butter
Ca. 250 ml Gemüsefond	6 Blätter Minze	Salz, Pfeffer

Für den Trinkjoghurt:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	200 g Naturjogurt, 3,5%	6 cl Mineralwasser
6 Blätter Minze	Salz	Pfeffer

Für das Paprikagemüse:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 Esslöffel Butter zerlassen und die Zwiebel und Knoblauch darin bei milder Hitze goldbraun anbraten. Tomatenmark unterrühren und einköcheln lassen.

Paprika ggf. schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. In einer Pfanne in etwas Butter oder Öl braten. Die Paprika sollte bissfest bleiben. Hühnerfond angießen und kurz einkochen lassen. Alles mit Ras el Hanout, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und zum Gemüse geben. Die restliche Butter in der Sauce zerlassen.

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber, ca. 3-5 mm dick ca. $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel Mehl, zum Mehlieren Butter, zum Braten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Leber waschen, trockentupfen und ggf. parieren. Leber mehlieren. Butter mit Kreuzkümmel in einer Pfanne erhitzen und die Leber bei mittlerer Hitze in schäumender Butter braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, vor dem Servieren alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber sollten Sie vor der Zubereitung unbedingt von Gefäßen und dünnen Häuten befreien. Außerdem sollten Sie die Leber, damit sie nicht trocken und fest wird, erst nach dem Braten und direkt vor dem Servieren würzen.

Für den Bulgur:

Bulgur im Gemüsefond leicht ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis noch etwas Biss vorhanden ist. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butter anschwitzen. Rosinen hinzugeben. Bulgur mit Schalotte, Knoblauch und Rosinen vermengen und alles Salz und Pfeffer abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Orangenabrieb und Minze unter den Bulgur heben.

Für den Trinkjoghurt:

Salatgurke schälen und entkernen. In kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Jogurt, Mineralwasser, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer fein pürieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Joghurt heben. Trinkjoghurt final mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lydia Janko am 07. März 2022

Leber mit Kartoffel-Rösti und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Leber:

250 g Kalbsleber	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
100 g Butter	400 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
2 EL Rotweinessig	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	5 Körner Piment	1 Prise brauner Zucker
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Rösti:

200 g festk. Kartoffeln	500 g Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Speckwürfel	2 Eier
4 EL Himbeeressig	1 TL Senf	4EL Walnussöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
---------------	---------------------------------

Für die Leber:

Die Leber im Ganzen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln abziehen und fein schneiden und im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den Gewürzen zur Sauce geben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Kalbsfond angießen und reduzieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Essig und Butter abschmecken. Sauce durch ein Haarsieb passieren. Leber in feine Streifen schneiden und diese unter die fertige Sauce heben und fertig ziehen lassen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Flüssigkeit ausdrücken und zu Rösti formen. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen. Eier hart kochen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und diese mit Feldsalat vermengen. Das gekochte Eiweiß zerrupfen und mit dem Speck als Topping zum Salat reichen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schmand als Nocke mit anrichten.

Jan Kapfer am 08. November 2021

Kalb-Leber-Praline auf Mais-Creme, Steinpilz-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Maiscreme:

2 rohe Maiskolben	1 TL Ras el Hanout	1 Msp. Cayennepfeffer
Salz	1 Msp. weißen Pfeffer	

Für die Kalbsleber-Praline:

150 g frische Kalbsleber	1 Laugenbrezel	100 g Pankobrösel
100 g Semmelbrösel	2 Eier	Mehl
2 L Fleischfond	1-2 EL Kartoffelstärke	Rapsöl
½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Liebstöckel	1 Bund Minze
½ Bund Majoran	Piment	Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Kümmel	Salz	

Für das Carpaccio:

3 ganze Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
2 Flocken Butter	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

250 g frische Cranberries	200 ml Ahornsirup	1 Orange
1 Flocke Butter	1 Msp. gemahl. Kardamom	1 Msp. Zimtpulver
1 Prise geriebene Tonkabohne		

Für die Maiscreme:

Die Maiskolben abrebeln und die Körner durch einen Entsafter geben.

Saft in einem kleinen Topf, unter ständigem Rühren, langsam erhitzen bis die Maisstärke anfängt zu binden. Die Masse muss cremig und leicht sein. Dann mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Kalbsleber-Praline:

Leber mit einem Fleischwolf zerkleinern. Danach mit in Würfel geschnittener Laugenbrezel, den Gewürzen, den klein geschnittenen Kräutern, etwas Kartoffelstärke und, je nach Bedarf, mit Semmelbröseln vermischen. Es soll eine stichfeste Masse entstehen. Kleine Knödel formen und diese in leicht simmerndem Fleischfond einige Minuten vorgaren, herausnehmen und circa 15 Minuten abkühlen lassen. Die nun fest gewordenen Fleischknödel in Mehl und Ei wenden und in Pankobröseln panieren. In einer Fritteuse Rapsöl auf 180 Grad erhitzen und die Kalbsleberpralinen nach und nach darin einige Minuten frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Carpaccio:

Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Grillpfanne nur ganz kurz mit der Butter und der zerdrückten Knoblauchzehe angrillen, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und mit den klein geschnittenen Kräutern bestreuen.

Für die Sauce:

Ahornsirup in einen Topf geben und 200 ml Wasser dazu gießen, erhitzen bis er sich aufgelöst hat. Cranberries dazugeben und kurz aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten und unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufgeplatzt sind und die Sauce schön sämig wird. Je länger man die Sauce köcheln lässt (ohne Deckel) desto sämiger wird die Sauce. Etwas Orangenabrieb dazugeben. Nicht mehr zu sehr mitkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Für einen schönen Glanz ganz am Ende noch eine Flocke Butter unterrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 26. Oktober 2021

Salbei-Leber mit Zwiebeln und buntem Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

200 g Putenleber	2 Zwiebeln	125 ml Schlagsahne
Butterschmalz	250 ml Geflügelfond	165 ml roter Traubensaft
Fruchtsaft	2-3 EL dunkler Balsamicoessig	4 Zweige Salbei
½ TL granul. Knoblauch	1-2 EL granul. Zwiebeln	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

250 g mehlig. Kartoffeln	60 g gewürf. Schinken	1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre	1 Knollensellerie	25 g Butter
25 ml Milch	125 ml Geflügelfond	½ Bund krause Petersilie
½ TL granul. Knoblauch	1 EL granul. Zwiebeln	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für Leber und Zwiebeln:

Die Leber putzen und in Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Panne erhitzen und die Leber ca. 1-2 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbraten.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Leber aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten, dann mit Traubensaft und Balsamicoessig ablöschen. Geflügelfond angießen und köcheln lassen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. 3-4 Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Salbeiblätter mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Alles mit Knoblauch- und Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber zum Fertiggaren hinzugeben.

Innereien sollten Sie immer gut putzen. Speziell bei der Leber sollten Sie die Außenhaut sowie die Gallengänge entfernen. In den Gallengängen kann sich nämlich noch Gallenflüssigkeit befinden und wenn sie platzen, machen sie die komplette Leber ungenießbar. Außerdem sollten Sie Leber erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

Für den Kartoffelstampf:

Schinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten und zur Seite stellen.

Kartoffeln, Möhre, Zwiebel und ¼ Knollensellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser mit Geflügelfond garen. Anschließend abgießen.

Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Muskat, Butter und Milch hinzugeben grob zerstampfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Petersilie und Schinken zum Stampf geben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Carsten Metzler am 26. April 2021

Leber, Herz, Brust vom Hähnchen, Sesam-Soße, Chutney

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

300 g Weizenmehl	2 TL Rosmarin	1 EL Olivenöl
Öl	1 TL Backpulver	1 TL Salz

Für das Mango-Chutney:

1 Mango	$\frac{1}{2}$ Apfel	125 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	100 ml Apfelessig	3 Zweige Koriander
Öl	1 Sternanis	1 Zimtstange
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	125 g Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

Für die gegrillten Innereien:

150 g Hähnchenbrust	100 g Hähnchenherzen	120 g Hähnchenleber
1 große Zwiebel	Olivenöl	$\frac{3}{4}$ TL gemahlene Kurkuma
$\frac{3}{4}$ EL Baharat	Salz	Pfeffer

Für die Sesamsauce:

1 Knoblauchzehe	50 g Sesampaste	1 Zitrone, Saft
Salz		

Für den Spargel:

300 g grüner Spargel	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 große Gemüsezwiebel	50 g Mehl	1 EL Parmesan
1 Ei	50 ml helles Bier	Semmelbrösel
500 ml Sonnenblumenöl		

Für das Pfannenbrot:

Das Weizenmehl mit Rosmarin, Olivenöl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken. Der Teig ist recht klebrig, u.U. also einfach einen Löffel Teig nehmen, in die Pfanne geben und beim Wenden mit dem Pfannenwender plattdrücken.

Für das Mango-Chutney:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Öl anbraten.

Mango und Apfel schälen und kleinschneiden. Alle Zutaten bis auf den Koriander - gemeinsam ca. 20 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser kochen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und Chutney damit bestreuen.

Für die gegrillten Innereien:

Eine Grillpfanne einige Minuten bei mittlerer Temperatur heiß werden lassen, bis sie fast raucht. Hähnchenbrust in 2 cm große Würfel schneiden und in die Pfanne geben. 2-3 Minuten rundherum anbräunen, herausnehmen und zur Seite stellen. Herzen der Länge nach halbieren, ebenfalls 2-3 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie braun aber noch nicht durchgegart sind. Anschließend zu den Brüsten geben.

Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne gießen und die Leber 2-3 Minuten braten und dabei ein- bis zweimal wenden. Die Leber danach aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelringe unter stetigem Rühren 4-5 Minuten braten, bis sie weich und stark gebräunt

sind. Herausnehmen, mehr Öl in die Pfanne dazugeben, Gewürze, Hähnchenbrüste, -herzen und -leber ebenfalls in die Pfanne geben, mit $\frac{3}{4}$ TL Salz würzen und das Ganze nochmals etwa 3 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist.

Dabei mit einem Pfannenwender den Bratensatz vom Boden lösen.

Für die Sesamsauce:

Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone auspressen. Alle Zutaten verrühren, 50 ml Wasser hinzugeben und rühren, bis die Masse in etwa die Konsistenz von Honig angenommen hat.

Für den Spargel:

Spargel nur an den Enden schälen und im Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel so lange braten, bis er etwas Farbe nimmt mit etwas Zucker in der Pfanne ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in dicke Ringe schneiden. Alle Zutaten vermischen, Zwiebeln durch den Bierteig ziehen und goldbraun ausbacken lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Zschiesche am 13. April 2021

Kalb-Niere mit Steinpilz-Rahm, Perlgraupen und Wirsing

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

1 Kalbsniere, gewässert	10 getrock. Steinpilze	1 roter Apfel
$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond
50 ml Calvados	2 Zweige Thymian	Speisestärke
1 TL Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

1 kleiner Wirsing	$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 ml Sahne
1 TL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Perlgraupen:

20 g Perlgraupen, mittel	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
200 ml Gemüsefond	1 TL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsnieren:

Die vom Fett befreite Kalbsniere in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter kurz auf jeder Seite scharf anbraten und mit Calvados ablöschen. Anschließend mit Butter glasieren, Apfelperlen aus einem geschälten Apfel ausstechen und beiseitelegen. Steinpilze kleinschneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Anschließend in derselben Pfanne kleingeschnittene Steinpilze und die Schalotte andünsten. Mit Kalbsfond ablöschen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Sahne, Thymian und Gewürze dazugeben. Einkochen lassen und kurz vor dem Servieren die Nieren und die Apfelperlen wieder hinzugeben. Mit Speisestärke binden.

Für den Wirsing:

Blätter vom Wirsing entfernen und kurz in heißem Wasser blanchieren.

Herausnehmen und die Blätter in kleine Julienne schneiden. Schalotte abziehen, kleinwürfeln und in Butter kurz glasig dünsten. Wirsing hinzugeben und mit Gewürzen und Sahne abschmecken.

Für die Perlgraupen:

Perlgraupen unter kaltem Wasser abspülen, im Gemüsefond aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. In einem Topf kleingeschnittene Schalotte anschwitzen und die Graupen mit Butter und Gewürzen abschmecken. Zitronenabrieb über den Perlgraupen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Hiermaier am 13. April 2021

Kalb-Leber mit Polenta und Möhren-Zucchini-Spaghetti

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	2 Gemüsezwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
100 ml Kalbsfond	2 EL Butter	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta-Schnitten:

125 g instant Polenta	40 g Butter	1 TL Meersalz
-----------------------	-------------	---------------

Für die Möhren-Zucchini-Spaghetti:

2 Möhren	1 Zucchini	20 g Butter
2 Zweige Oregano	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

Die Leber in Scheiben oder Stücke schneiden. Gemüse-Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Hälfte der Petersilie sehr fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Butter zerlaufen lassen. Zwiebelringe und die gehackte Petersilie in die Pfanne geben und bei milder Hitze so lange dünsten lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Kalbsfond aufgießen und die Temperatur der Herdplatte erhöhen. Leber kurz scharf anbraten, auf die gedünsteten Zwiebeln legen und circa 3-4 Minuten garen lassen, dabei einmal umdrehen. Leber mit Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschließend die restliche gehackte Petersilie über die Leber streuen.

Für die Polenta-Schnitten:

Einen halben Liter Wasser, Meersalz und die Hälfte der Butter zum Kochen bringen. Polenta mit dem Schneebesen einrühren und bei geringer Hitze unter gelegentlichem umrühren 10 Minuten quellen lassen.

Die Masse 1,5-2 cm dick auf eine Platte streichen und erkalten lassen.

Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Butter in der Pfanne erhitzen und etwas bräunen lassen. Polenta Kreise in der Butter durchschwenken.

Für die Möhren-Zucchini-Spaghetti:

Möhren schälen und die Zucchini waschen.

Mit einem Spiral-Schneider aus den Möhren und den Zucchini Spaghetti herstellen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und zuerst die Möhren in die Pfanne geben. Nach circa 3-4 Minuten die Zucchini dazu geben und beides noch bissfest garen. Den frischen Oregano fein hacken.

Pfeffer, Salz und Abrieb der Muskatnuss dazugeben und den gehackten Oregano darüber streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 13. April 2021

Enten-Herzen mit Pastinaken-Püree, Portwein-Schalotten

Für zwei Personen

Für die Ente:

6 Entenherzen	1 Zweig Thymian	20 ml weißer Portwein
20 ml trockener Sherry	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 große mehligk. Kartoffeln	2 Pastinaken	100 ml Milch
100 g Butter	1 Muskatnuss	1 Prise Salz

Für die Portwein-Schalotten:

4 Schalotten	100 ml Portwein	100 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Birne:

1 reife Birne	3 EL Birnensaft	1 Limette (Abrieb)
1 EL Zucker		

Für die Ente:

Die Entenherzen parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Herzen darin mit dem Thymian bei starker Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Portwein und Sherry ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian herausnehmen, die Entenherzen zurück in die Pfanne geben und in der Sauce glasieren.

Für das Püree:

Pastinaken und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln und Pastinaken abgießen. In einem Topf Milch und Butter erhitzen und die noch heißen Kartoffeln und Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Masse durch ein Sieb drücken und gut durchmischen. Mit Muskatnussabrieb sowie Salz abschmecken.

Für die Portwein-Schalotten:

Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten bei niedriger Hitze glasig schwitzen. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit eindicken lassen. Portweinschalotten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:

Birne schälen und mit einem Kugelausstecher ca. 10-15 Perlen ausstechen. Etwas Zucker im Topf karamellisieren, Birnensaft hinzugeben und die Birnenperlen hinzufügen und etwas einkochen vom Herd nehmen und mit Limettenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Hasselbusch am 13. April 2021

Geflügel-Leber-Ravioli in Salbei-Nussbutter, Pinienkerne

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Nudelmehl, Type 00	2 Eier	1 TL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	

Für die Füllung:

200 g Geflügelleber	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Apfel
1 TL Rosinen	20 ml roter Portwein	1 EL Crème-fraîche
2 cl Cognac	2 EL Butter	1 EL Mehl
1 TL getrock. Thymian	Prise Zimt	Prise Koriander
Muskatnuss	Chilisalz	Salz, Pfeffer

Für die Ravioli:

Mehl	1 Ei
------	------

Für die Salbei-Nussbutter:

125 g Butter	1 Bund Salbei	Salz
--------------	---------------	------

Für die Garnitur:	50 g Pinienkerne	1 Stück Parmesan
--------------------------	------------------	------------------

Für den Ravioli-Teig: Das Mehl mit Eiern, etwas Wasser, Olivenöl, Salz und Muskatnussabrieb in eine Rührmaschine geben und für ca. 5 Minuten mit dem Knetbalken verrühren. Teigkugel anschließend in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

Für die Füllung: Zwiebel abziehen. Leber, Zwiebel, Apfel und Rosinen durch einen Fleischwolf lassen. Zwei kleine Stücke Leber aufbewahren, um diese später kurz in der Pfanne anzubraten. Masse mit Thymian, Zimt, Koriander, Muskat, Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen. Anschließend in einer Pfanne in Butter anbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald dieser einreduziert ist, Masse aus der Pfanne nehmen und kühl stellen.

Crème fraîche unterrühren. Die zwei aufgesparten Leberstücke mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

Cognac hinzugeben und flambieren. Anschließend salzen und pfeffern.

Leber halbieren und auf den Ravioli anrichten.

Für die Ravioli: Nudelteig nun nach und nach dünner bis Stufe 7 durch eine Nudelmaschine lassen. Den Untergrund gut mehlen, sodass der Teig nicht auf der Arbeitsfläche anklebt. Ei verquirlen. Mit einem runden Ausstecher Platzhalter in der unteren Hälfte der Nudelbahn für die Füllung markieren. Nun je einen Teelöffel Füllung in einen Kreis geben.

Das verquirlte Ei mit dem Finger dünn um die Füllungen streichen. Nun die obere Hälfte der Nudelbahn über die Füllungen klappen. Andrücken und die Luft so gut als möglich herauschieben. Ravioli ausstechen. Den Rand nochmals etwas festdrücken. Ravioli für ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salbei-Nussbutter: Butter kochen lassen und eine Nussbutter herstellen. Durch ein feines Sieb passieren, um die Molke Reste aufzufangen. Salbei mit in die Nussbutter zum Aromatisieren geben. Leicht salzen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und salzen. Zusammen mit geriebenem Parmesan zuletzt über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 13. April 2021

Saure Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Rapunzel-Salat

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 TL kalte Butter
1 EL Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	2 EL Weißweinessig
100 ml Kalbsfond	50 g Butterschmalz	Öl
1 EL Mehl	1 TL getrockneter Majoran	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln	250 g violette Kartoffeln	2 EL Pistazienkerne
60 ml Milch	60 g Butter	1 Zweig krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Prise Muskat	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Rapunzel (Feldsalat)	6 gelbe, rote Cocktailtomaten	$\frac{1}{4}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	250 ml Gemüsefond	2 Stiele Schnittlauch
2 Zweige krause Petersilie	1 Zweige Basilikum	1 EL neutrales Öl
1 EL Essig	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

Die Leber in feine Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In heißem Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Butterschmalz sehr heiß werden lassen und die geschnetzelte Leber und Tomatenmark unter ständigem Wenden hellbraun braten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Essig und Fond dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Majoran würzen. Vor dem Servieren mit etwas kalter Butter montieren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen (je Farbe ein Topf). Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln getrennt nach Farbe durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch und Butter hinzugeben und alles zu je einem fluffigen Püree aufschlagen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Das lila Püree mit den gerösteten Pistazienkernen und etwas Cayennepfeffer vermengen.

Mit den frittieren Zwiebelringen (von oben) das gelbe Püree verzieren, das lila Püree mit Petersilie und gehackten Pistazienkernen garnieren.

Für den Salat:

Rapunzel waschen und trockenschleudern, die Wurzeln entfernen.

Tomaten halbieren oder vierteln (je nach Größe).

Schalotte abziehen, fein hacken, Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken, alles mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen. Ggf. noch abschmecken. Kurz vor dem Servieren Rapunzel mit der Vinaigrette übergießen und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Nüßlein am 22. Februar 2021

Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber, á 150 g 20 g Mehl Öl, Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

150 g Sellerie 300 g mehligk. Kartoffeln 300 ml Sahne

40 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln 20 g Mehl 1 L neutrales Öl

Salz

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel Royal Gala 10 g Honig Butter

30 ml Weißwein 30 ml Apfelsaft 1 Lorbeerblatt

Sternanis Piment 10 g Zucker

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 20 g Butter

10 ml Apfelessig 60 ml Portwein 20 ml Balsamico-Essig

50 ml Kalbsfond 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für die Kalbsleber:

Die Kalbleber waschen, trockentupfen, melieren und in wenig Öl in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Muskatnuss reiben. Sellerie und Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Topf mit Wasser weichkochen. Abschütten und kurz ausdämpfen lassen, dann mit dem Stampfer zerdrücken. Mit warmer Sahne und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, schneiden, melieren und im heißen Öl in einem großen Topf frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann salzen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Zucker karamellisieren lassen, Honig und Apfel-Spalten dazugeben.

Butter hinzufügen und alles mit Wein ablöschen. Apfelsaft dazugeben.

Lorbeerblatt abzupfen und mit Sternanis und Piment dazugeben.

Reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen und abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter glasig anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen, dann Portwein hinzufügen und reduzieren lassen. Lorbeerblatt abzupfen. Balsamico-Essig dazugeben und reduzieren. Kalbsfond und Lorbeerblatt dazugeben und nochmals reduzieren lassen. Vor dem Servieren pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Butter montieren.

Stampf im Anrichte-Ring mittig auf die Teller geben. Kalbsleber und Zwiebeln darauflegen und die Sauce mit einem Löffel drumherum verteilen. Äpfel an den Rand dazulegen und das Gericht servieren.

Dimitra Löffel am 08. Februar 2021

Kalb-Leber mit Calvados- Äpfeln und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g 2 EL Mehl 50 g Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für die Zwiebelringe:

1 große Zwiebel 2 EL Mehl 250 g Butterschmalz
1 TL scharfes Paprikapulver

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln 200 ml Sahne 200 g Butter
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Calvados-Äpfel:

2 Äpfel 50 ml Calvados 50 g Butter
1 EL Puderzucker

Für die Kalbsleber:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsleber parieren, in Mehl wenden und von beiden Seiten im Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Ringe auftrennen, in Mehl wälzen und mit Paprikapulver bestreuen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser garen.

Danach abschütten und die Kartoffeln mit dem Stampfer zerkleinern.

Butter und Sahne zusammen im Topf erwärmen und die zerstampften Kartoffeln portionsweise dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Calvados-Äpfel:

Den Backofen auf 70 Grad zum Warmhalten vorheizen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Äpfel mit Calvados ablöschen. Danach im Backofen warmstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Rausch am 18. Januar 2021

Kalb-Leber Berliner Art mit Birnen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

4 Scheiben Kalbsleber	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
3 EL Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für Zwiebeln, Apfelspalten:

1 Apfel	200 g Zwiebeln	3 EL Butter
150 ml dunkler Kalbsfond	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 Birnen	2 EL Butter
150 ml Milch	100 ml Sahne	2 EL Zucker
Muskatnuss	Salz	

Für die Kalbsleber:

Den Backofen auf 50 Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leberscheiben putzen, ggf. von Sehnen und Gefäßen befreien und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Mehl auf einen flachen Teller sieben.

Leberscheiben darin wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Leberscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. eine halbe Minute knusprig anbraten. Butter und die Thymianzweige dazugeben und die Leber bei mittlerer Hitze von jeder Seite noch weitere 1-2 Minuten braten, bis sie goldgelb ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Leberscheiben herausnehmen und im Backofen warmhalten.

Für Zwiebeln, Apfelspalten:

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebelstreifen im verbliebenen Bratfett der Leber und Butter gut glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Dann die Apfelscheiben kurz im Bratfett anbraten und herausnehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebeln zurück in die Pfanne geben und mit Petersilie mischen. Mit Kalbsfond ablöschen, alles kurz einkochen lassen und vor dem Servieren über die Leber geben.

Für das Birnen-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und mit Milch und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in feine Würfel schneiden. Würfel in eine Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Dann etwas Butter hinzugeben, durchschwenken und Birnenwürfel schließlich unter das Püree heben. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Josef Goertz am 30. September 2020

Leber-Saltimbocca, Apfel-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber	4 Sch. dünnen Parmaschinken	1 EL eiskalte Butter
80 ml Marsala	100 ml Geflügelfond	20 Salbeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 kleine Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------------------	---------------

Für die Apfel-Zwiebeln:

1 Zwiebel	1 Apfel	5 g getrock. Majoran
Weißwein	Butter	Zucker

Für die Kalbsleber:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leber waschen und trockentupfen. Salbeiblätter abzupfen. Leber auf die Hälfte der Größe einer Parmaschinken-Scheibe schneiden. Leberstücke in Parmaschinken und Salbei einwickeln und knusprig anbraten.

Bratensatz mit Marsala und Fond aufgießen und einkochen lassen.

Eiskalte Butter unterrühren. Salzen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln kurz im Wasser kochen. Anschließend klein schneiden und vierteln. Auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Rosmarin-Zweigen für einige Minuten im Ofen backen. Salzen und pfeffern.

Für die Apfel-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden und mit Zucker karamellisieren. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Apfel-Stücke in Butter anrösten und mit Wein ablöschen. Einkochen und mit Majoran würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Trummer am 21. September 2020

Hähnchen-Leber-Ragout mit Möhren-Apfel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für den Stampf:

200 g Sellerie	200 g Möhren	1 kleiner Apfel
50 g Butter	100 ml Milch	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Ragout:

300 g Hähnchenleber	100 g Champignons	3 Schalotten
1 kleiner Apfel	1 Selleriestange	2 EL Butter
100 ml Sahne	1 TL Dijonsenf	2 cl Sherry
100 ml Geflügelfond	2 Zweige Petersilie	1 Prise Zimt
1 Prise Curry	Sonnenblumenöl	Salz
1 EL grüne Pfefferkörner	Pfeffer	

Für den Salat:

1 kleiner Kopfsalat	50 ml Sahne	2 EL Kräuter-Essig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Sellerie schälen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Möhren schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Sellerie, Apfel und Möhren in den Topf geben und ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenleber zubereiten.

Wasser abgießen und kurz Ausdampfen lassen. Sellerie, Apfel und Möhren mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter, Milch und Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Ragout:

Die Leber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ggf. parieren.

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in ganz kleine Würfel schneiden. Sellerie putzen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten, bis sie weich und glasig sind. Hähnchenleber dazugeben und ca. 2 Minuten anbraten. Apfel, Sellerie und Champignons hinzufügen und ca. 1 Minute rösten, dann alles mit Sherry ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben und gut durchschwenken. Zimt, Curry und Senf, sowie die Pfefferkörner hinzugeben. Alles gut verrühren und 3 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Kopfsalat abbrausen und trockenschleudern.

Etwas Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Für das Dressing Sahne, Kräuteressig und Schnittlauch miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kopfsalat in mundgerechte Stücken zupfen und mit dem Dressing vermengen.

Den Stampf in einen Ring einfüllen, glattstreichen und den Ring entfernen. Das Ragout drum herum anrichten und den Salat dazu reichen.

Andrea Diederich am 14. September 2020

Geschnetzelte saure Leber mit Brägele und Salat

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	1 Schalotte	100 ml weinwürziger Essig
100 ml Fleischfond	50 g Margarine	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Brägele:

5 festk. Kartoffeln	150 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den 1. Salat:

1 Pflücksalat	2 Schalotten	50 g Joghurt
3 EL mittelscharfer Senf	150 ml Apfelessig	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den 2. Salat:

5 Karotten	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
------------	---------------------------------

Für den 3. Salat:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
--------------	-------------------------

Für die Leber:

Die Leber in feine Streifen schneiden und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Leber für etwa 30 Sekunden anbraten die Schalotte dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit etwas Essig ablöschen, mit Fond aufgießen, einmal aufkochen lassen und sofort von der Hitze nehmen.

Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brägele:

Kartoffeln schälen und für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln in Scheiben geschnitten in das heiße Schmalz geben. Von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Wenn die Brägele fast fertig sind mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze reduzieren.

Für den 1. Salat:

Salat waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz in heißem Wasser dünsten und abschütten. Öl, Essig, Senf und Joghurt mit den Schalotten zu einem Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder kühl stellen.

Für den 2. Salat:

Karotten schälen und raspeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Karotten geben.

Für den 3. Salat:

Gurke schälen und in Streifen schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Gurken geben. Alle drei Salate mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 07. September 2020

Hühner-Leber mit Petersilienkartoffeln und Speck-Chip

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

300 g Hühnerleber	4 Schalotten	500 ml Hühnerfond
2 Zweige glatte Petersilie	2 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL getrockneter Majoran
Butter	Maisstärke	Sojasauce
2 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	2 Zweige glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz		

Für die Speck-Chips:

4 Sch. Tiroler Schinkenspeck

Für die Hühnerleber:

Die Hühnerleber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hühnerleber kurz anrösten, bis sie Farbe annimmt. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Schalotten abziehen, in kleine Ringe schneiden und in derselben Pfanne anschwitzen und glasig dünsten. Bei Bedarf noch etwas Öl beifügen.

Mit ca. 250 ml Hühnerfond aufgießen, mit Majoran und einem Spritzer Sojasauce nach Geschmack würzen und die Sauce einkochen lassen.

Bei Bedarf Hühnerfond nachgießen. Die Hühnerleber wieder beifügen, Hitze reduzieren und bei schwacher Temperatur ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zusammen mit einem Schuss Essig in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sollte die Sauce zu flüssig sein, mit Butter aufschlagen oder mit Maisstärke binden.

Für die Petersilienkartoffeln:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in kochendem Wasser weichkochen.

Anschließend in einer beschichteten Pfanne in Butter schwenken, mit Salz würzen und Petersilie beifügen.

Für die Speck-Chips:

Den Speck in einer Pfanne kross herausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Weissenlehner am 02. März 2020

Kalb-Leber in Apfelmost-Soße und Prinzesskartoffeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	4 EL Mehl	30 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Zweige Majoran	2 EL getrock. Majoran
150 ml Süßmost	150 ml Kalbsfond	50 ml Apfelessig
40 ml Calvados	50 g Butter	1 TL Stärke
Salz	Pfeffer	

Für die Apfelspalten:

2 süß säuerliche Äpfel	150 ml Calvados	50 g Butter
2 EL Zucker		

Für die Prinzesskartoffeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	15 g Mehl	1 Ei
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck

Für die Leber:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut abziehen, die Leber im Mehl von allen Seiten bedecken, in der Butter goldig anrösten und bei 100 Grad für ca. 10 Minuten im Ofen garen. Erst vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Calvados ablöschen, getrockneten Majoran, sowie den frischen feinhackten Majoran hinzugeben und mit Süßmost und Kalbsfond reduzieren. Stärke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker mit Butter in die Pfanne geben und kurz karamellisieren. Äpfel hinzugeben und mit Calvados ablöschen. In der Pfanne durchziehen lassen.

Für die Prinzesskartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz kühlen lassen.

Butter zerlassen und Ei und frisch geriebene Muskatnuss, sowie Mehl unterrühren und zu einem Teig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf ein Backblech spritzen.

Bei ca. 180 Grad für 10 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss kurz mit einem Bunsenbrenner goldig flämmen.

Für die Garnitur:

Speck in einer Pfanne knusprig braten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 24. Februar 2020

Saure Kalb-Nieren mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

300 g gewässerte Kalbsnieren	125 g gekochten Speck	2 rote Zwiebeln
50 g Butter	150 ml Rotwein	50 ml Gemüsefond
50 ml dunkler Balsamicoessig	1 Lorbeerblatt	30 g Mehl
100 g Puderzucker	Süßes Paprikapulver	40 g Butterschmalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

8 kl. festk. Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Crème-fraîche	1 Bund glatte Petersilie
--------------------	--------------------------

Für die Kalbsnieren:

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen und trockentupfen.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und mit Speck in einer Pfanne in Butterschmalz andünsten. Kalbsnieren separat in neutralem Öl anbraten. Wenn das Fleisch sich gräulich verfärbt, den überflüssigen Bratensaft weggießen. Mehl und etwas Puderzucker mitrösten und mit Balsamico-Essig und Rotwein ablöschen. Eventuell mit Gemüsefond verdünnen.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Lorbeerblatt dazu geben.

Mit süßem Paprikapulver, Salz, Pfeffer, dem restlichen Puderzucker und Balsamico abschmecken. Lorbeer rausnehmen und alles mit kalter Butter binden.

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Sauren Nieren auf Tellern anrichten, Rosmarin-Kartoffeln daneben geben und mit Crème fraîche und Petersilie garniert servieren.

Erich Zwarg am 03. Februar 2020

Kalb-Bries mit Madeira-Soße, Rosenkohl, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

200 g gewäss. Kalbsbries	1 Schalotte	1 Zitrone
1 EL gehobelte Haselnüsse	50 g Butter	2 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian	Reismehl	4 Pfefferkörner
2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	4 Nelken
Salz	Pfeffer	

Für die Madeirasauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g kalte Butter
250 ml Kalbsfond	100 ml Madeira	1 Zweig Thymian
1 EL Mehl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

250 g Pastinaken	70 g Lauch	1 Zitrone
80 g Frischkäse-Mousse	50 g Butter	100 ml Sahne
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	1 Orange	2 EL Butter
2 Prisen Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsbries:

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsbries gut wässern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einen Topf geben und bräunen. Dann Haselnüsse hinzugeben. Einen weiteren Topf mit Wasser aufstellen. Schalotte abziehen und mit Nelken und Lorbeer spicken. Schalotte, Pfefferkörner und Piment ins Wasser geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Bries mit in das heiße Wasser geben, Zitronensaft dazugeben und alles einmal aufwallen lassen. Topf vom Herd nehmen und das Bries ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und kurz abschrecken. Kalbsbries von Adern und Häutchen befreien und in Röschen teilen. Diese leicht salzen, in Reismehl wenden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz und Thymian rundherum goldbraun anbraten. Kalbsbries anschließend in hergestellter Nussbutter mit Haselnüssen schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Vor dem Servieren mit Zitronenabrieb würzen.

Kalbsbries müssen Sie immer gut putzen, sprich von kleinen Häutchen und Äderchen befreien. Das geht am besten direkt nach dem Blanchieren. Anschließend können Sie das Kalbsbries in Scheiben schneiden oder in kleine Röschen teilen und dann weiterverarbeiten. .

Für die Madeirasauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauch, Thymian, Zucker und eine Flocke Butter in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Madeiras ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Madeira zugeben. Wieder etwas einkochen lassen.

Anschließend Kalbsfond angießen und einreduzieren lassen. Mehl und 2 Esslöffel Butter vermengen und die Sauce damit binden. Abseihen und schließlich mit der restlichen, kalten Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pastinakenpüree:

Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Pastinaken putzen, schälen und klein schneiden. Lauch waschen, putzen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Pastinaken und Gemüsefond hinzugeben und so viel Wasser angießen bis die Pastinaken bedeckt sind. Für 15 bis 20 Minuten weich kochen. Pastinaken mit Sahne pürieren, dann Frischkäse-Mousse unterrühren. Püree mit hergestellter Nussbutter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und das Püree damit verfeinern.

Für den Rosenkohl:

Orange halbieren. Eine Hälfte schälen und filetieren. Andere Hälfte auspressen. Rosenkohl waschen und Blättchen abzupfen. Blätter in heißem Wasser mit Zucker und Salz blanchieren, abschrecken und trockentupfen. Blätter kurz in Butter anbraten, Orangenfilets und saft hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 29. Januar 2020

Hühner-Herzen, Paprika-Weißwein-Soße, Röst-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Hühnerherzen:

500 g Hühnerherzen	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zwiebel	180 ml Weißwein	2 Zweige glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

400 g rote Drillinge	2 TL edels. Paprikapulver	250 ml Olivenöl
Salz		

Für den Rucola-Salat:

150 g Rucola	1 Granatapfel	50 g Parmesan
2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Salz

Für die Hühnerherzen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Alles köcheln lassen.

Hühnerherzen waschen, trockentupfen und halbieren. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hühnerherzen ca. 5 Minuten darin anbraten. Paprika-Weißwein-Sud zu den Hühnerherzen geben, kurz ziehen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In die Pfanne geben und alles gut schwenken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und ca. 12 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mithilfe eines Küchentuchs etwas eindrücken, sodass die Schale etwas einreißt.

Olivenöl und Paprikapulver vermengen, mit Salz würzen und alles über die Kartoffeln träufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Rucola-Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Mit einem Küchenpapier abtupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Parmesan grob reiben. Essig und Öl vermengen, mit Salz würzen. Rucola mit Dressing, Granatapfelkernen und Parmesan vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreia da Costa Jalali am 29. Januar 2020

Leber-Ragout mit Reis und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Leber-Ragout:

250 g Rinderleber	1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
100 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

100 g Reis	500 ml Gemüsefond	Salz
------------	-------------------	------

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	3 EL Branntweinessig	1 Bund Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Leber-Ragout:

Die Leber waschen, trockentupfen, ggf. Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomatenmark in der Pfanne anbraten, in der auch die Leber zubereitet wurde. Alles mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rinderfond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstücke dazugeben und kurz ziehen lassen.

Für den Reis:

Reis in Gemüsefond ca. 15 Minuten garen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, hobeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Essig abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Dill mit den Gurken vermengen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Richter am 29. Januar 2020

Nierchen-Champignon-Pfanne mit Speck, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

Für die Nierchen-Pfanne:

400 g gewäss. Schweinenieren	70 g Speckwürfel	250 g weiße Champignons
1 Zwiebel	100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	5 Zweige Majoran
Mehl	1 TL Speisestärke	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Serviettenknödel:

3 frische Laugenstangen	1 Zwiebel	50 g Butter
2 Eier	300 ml Milch	3 EL Paniermehl
5 Zweige Glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Nierchen-Pfanne:

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und der Länge nach aufschneiden. Das Innenleben entfernen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Nierchen mehlieren.

Beiseite stellen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Speck in einer Pfanne anbraten, dann herausnehmen. In der selben Pfanne die Nierchen ca. 3 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Champignons hinzugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kurz vor dem Servieren unterheben. Sauce ggf. mit Stärke abbinden.

Niere, Leber, Herz und Co. sollten Sie nicht zu lange garen, ansonsten werden sie fest und zäh. Damit Innereien saftig bleiben, sollten sie immer erst nach dem Braten gewürzt werden.

Für die Serviettenknödel:

Die salzlosen Laugenstangen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Petersilie dazugeben und kurz mitbraten. Beiseite stellen.

Milch in einem Topf erhitzen. Milch über die Laugenwürfel gießen, dann Eier und Paniermehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse kurz ziehen lassen.

Jeweils 30 cm Alufolie und Klarsichtfolie als Streifen übereinanderlegen, die Klarsichtfolie ist dabei die obere Schicht, auf die die Masse kommt.

Klarsichtfolie einfetten und die Knödelmasse daraufgeben. Zu einer Rolle formen und sowohl Klarsicht- als auch Alufolie fest verschließen. Rolle in einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 15-18 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennyfer Grossmann am 29. Januar 2020

Kalb-Leber, Sellerie-Kartoffel-Püree und Calvados-Birnen

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber	Butterschmalz	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

3 Zwiebeln	100 ml Riesling	Öl
------------	-----------------	----

Für die Birnen:

2 Birnen	20 ml Calvados	4 TL Honig
1 Prise Zimt	Butter	

Für das Püree:

400 g Knollensellerie	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
1 Orange	25 ml Milch	25 ml Sahne
20 g Butter	1 Msp. Zimt	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Die Leber waschen, tropfentupfen und ggf. Haut und Gefäße entfernen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber dazugeben und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Für die Birnen:

Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Birnenscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Calvados ablöschen. Honig über die Birnenscheiben träufeln und leicht karamellisieren lassen. Zuletzt mit etwas Zimt bestreuen.

Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser und einer guten Prise Salz geben. Das Gemüse 20 Minuten garen und abgießen. Milch und Sahne zum Gemüse in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Butter unter das Püree ziehen. Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Je einen Teelöffel Schale abreiben.

Das Püree mit Zimt, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Heinen am 03. Dezember 2019

Pikanter Weißkohl mit Nierchen-Ragout, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Weißkohl:

250 g Weißkohl	1 Zwiebel	4 cm Ingwer
200 g Butter	1 rote Chilischote	2 EL Kümmel
2 EL Rapsöl	Salz	

Für das Nierchen-Ragout:

500 g Schweinenieren	2 Zwiebeln	50 g kalte Butter
250 ml Gemüsesfond	4 EL Balsamico Essig	2 EL Rapsöl
4 EL Zucker	2 EL Speisestärke	3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für den Weißkohl:

Den Ingwer schälen und grob schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien. Chili und Ingwer mit 5 Esslöffeln Wasser im Mixer fein pürieren. In einer Pfanne den Kümmel ca. 3 Minuten rösten und zur Seite stellen. Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und den Weißkohl zusammen mit Zwiebeln ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz würzen und nach und nach die Butter zugeben, nach ca. 5 Minuten den gerösteten Kümmel zugeben und mit der ChiliIngwerpaste abschmecken. Zwiebel mit Weißkohl anschwitzen.

Für das Nierchen-Ragout:

Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren der Länge nach aufschneiden, das Innenleben entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Nieren und Zwiebel scharf anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen und den Zucker zugeben. Alles ca. 2 Minuten einreduzieren. Anschließend Gemüsesfond, das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben und alles etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren. Ggf. mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Damit Nierchen keinen unangenehmen Beigeschmack haben, müssen sie immer gut gewässert und geputzt werden. Dafür legen Sie die Innereien am besten schon am Vortag in Wasser ein und lassen sie über Nacht ziehen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Butter in einen Topf auslassen und die Molke abschöpfen. Kartoffeln leicht zerdrücken, die Butter und Milch zugeben und alles zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 30. Oktober 2019

Kalb-Leber, Portwein-Soße, Zwiebeln, Äpfel, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Stück Kalbsleber, je 1,5 cm	6 g Weizenmehl (Typ 405)	10 g Butter
5 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g blauer Schwede Kartoffeln	24 g Hartweizengrieß	1 Ei
20 g Weizenmehl (Typ 405)	16 g Speisestärke	1 Muskatnuss
Butter	3 g Jodsalz	

Für die Zwiebeln:

52 g Zwiebeln	Öl	Salz
---------------	----	------

Für die Äpfel:

166 g Apfel Royal Gala	15 g Zucker	15 g Honig
4 g Butter	30 ml Weißwein	30 ml Apfelsaft
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis-Blüte	Pfeffer

Für die Sauce:

60 g Perlzwiebeln (TK)	40 g Butter	10 g Zucker
20 ml Apfelessig	120 ml roter Portwein	20 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
100 ml dunkler Kalbsfond	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer

Für die Leber:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Fleisch leicht mehlieren und beide Seiten in Öl jeweils 2 Minuten anbraten. Butter dazugeben und Leber fertigbraten.

Aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nudeln:

Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch ein Sieb drücken und in eine Schüssel mit Mehl, Stärke und Grieß füllen. Eiweiß dazugeben.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. Auffangen. Teig mit Muskatnuss abschmecken und verkneten. Teig zu dünnen Stangen ausrollen und mit einem Messer schräg einschneiden. Die einzelnen Teigportionen mit den Händen zu Schupfnudeln formen. Diese in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem kochenden Wasser nehmen und auf ein gebuttertes Blech legen. Nach Belieben goldbraun Braten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Ringe schneiden. Frittieröl auf 150 °C erhitzen und Zwiebelringe darin glasig frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Zwiebelringe nebeneinander auf ein Pergamentpapier legen und in Form bringen. Trocknen lassen.

Für die Äpfel:

Äpfel waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Ecken schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Honig und Apfelspalten dazugeben und nochmals kurz karamellisieren. Butter hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Apfelsaft auffüllen.

Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Sternanis dazugeben, leicht köcheln und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Gewürze entfernen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Perlzwiebeln in der Hälfte der Butter glasig anbraten. Zucker dazugeben und dabei leicht karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen, mit Portwein angießen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Balsamicoessig hinzugießen und ebenfalls auf die Hälfte reduzieren. Lorbeerblätter abzupfen. Kalbsfond angießen, Lorbeerblätter dazugeben, etwas köcheln und ebenfalls reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Butter zur Bindung in die Sauce montieren. Lorbeerblätter entfernen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fabienne Senn am 21. Oktober 2019

Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

400 g Kalbsleber	6 EL Mehl	40 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Apfelringe:

1 säuerlicher Apfel	25 g Butter
---------------------	-------------

Für die Zwiebelringe:

3 Zwiebeln	10 g Mehl	50 g Butter
------------	-----------	-------------

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	2 TL feines Salz
---------------------------	--------------	------------------

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einem Teller verteilen und die Leber darin wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leber auf beiden Seiten kräftig anbraten.

Für die Apfelringe:

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Den Apfel mit Schale entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit der Butter bei schwacher Hitze anbraten.

Für die Zwiebelringe:

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Ringe mehlieren und in der Butter goldbraun und knusprig anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln sorgfältig schälen, in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garkochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und kräftig stampfen. Den Stampf durch ein Sieb passieren und in einem Topf mit reichlich Butter vermischt erhitzen. Mit Salz abschmecken.

Ein feines Kartoffelpüree ist ein wahres Gedicht!

Ganz fein und ohne kleisterige Konsistenz bekommen Sie es, wenn Sie die Kartoffeln nach dem Kochen kurz ausdampfen lassen, dann pressen und zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Schrader am 02. Oktober 2019

Saure Rind-Leber mit Kartoffel-Würfeln und Krautsalat

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Rinderleber	1 Zwiebel	2 EL Mehl
1 Prise Zucker	125 ml trockener Weißwein	200 g Gemüsefond
50 g Sahne	2 EL Balsamico	1 TL Sojasauce
1 EL Tomatenmark	2 EL Butter	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

250 g Drillinge	4 EL Butterschmalz	Salz
-----------------	--------------------	------

Für den Krautsalat:

½ Filderspitzkraut	2 EL Speckwürfel	1 EL Weinessig
1 Prise ganzer Kümmel	2 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Die Leber waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mehlieren. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl kurz scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Aus der Pfanne herausnehmen, salzen und pfeffern und zur Seite stellen. In der Pfanne die kleingeschnittenen Zwiebeln anrösten und mit noch etwas Mehl bestäuben.

Wenn alles gut gebräunt ist, mit Wein, Sahne, Essig, Sojasauce und dann mit Gemüsefond ablöschen.

Tomatenmark unterrühren, Majoran und Thymian waschen, trockentupfen und Lorbeerblätter, Nelken und Muskatnuss begeben. Alles etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die kleingeschnittene Leber noch unterheben und kurz erwärmen.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und roh in Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel langsam in Butterschmalz von allen Seiten braten. Zum Schluss salzen.

Für den Krautsalat:

Den Spitzkohl auf einem V-Hobel hobeln, in eine große Schüssel geben und kräftig salzen und pfeffern.

Speck kleinschneiden und in Butter rösten, dann Öl zugeben und über das Kraut gießen.

Mit den Händen etwa 5 Minuten gut durchkneten.

Zum Schluss Essig und Kümmel untermischen und Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uke Dengler am 05. August 2019

Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

250 g Kalbsleber	1 säuerlichen Äpfel	3 Zwiebeln
200 ml Kalbsfond	100 g Butter	1 EL Rapsöl
1 Bund Thymian	3 Zweige Salbei	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
100 ml Hühnerfond	1 Muskatnuss	

Für die Leber:

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun braten, leicht salzen und herausnehmen.

Leber waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Leber putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. 1 EL Öl und Butter in der Zwiebelpfanne erhitzen. Leber auf jeder Seite bei starker bis mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Thymian und Salbei dazugeben und mit braten. Leber und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Mit der restlichen Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Butter schmelzen und Kartoffeln abgießen. Butter, Milch und mit Hühnerfond in einer Schüssel zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Kurz am 08. Juli 2019

Kalb-Leber mit Rösti und Apfel-Fenchel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Leber:

400 g Kalbsleber

1 TL Senf

Salz

4 Schalotten Butter

4 EL Balsamico 4 EL Sahne

Pfeffer

Für die Rösti:

3 große Kartoffeln

Salz

1 Gemüsezwiebel Butterschmalz

Pfeffer

Für das Apfel-Fenchel-Gemüse:

2 Fenchelknollen

Butter

Salz

2 Äpfel

Olivenöl

Pfeffer

1 Limetten

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für die Leber:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten, mit Balsamico und Sahne ablöschen. Den Senf dazu geben und alles einreduzieren lassen. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die Leber darin kurz von allen Seiten anbraten. Dann zur Reduktion geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Portionsweise die Rösti knusprig ausbacken.

Für das Apfel-Fenchel-Gemüse:

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fenchel putzen, in feine Stifte schneiden die Pfanne geben und von allen Seiten ca. 5 min. anbraten. Äpfel putzen und ebenso in feine Stifte schneiden. Äpfel zu dem Fenchel in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Hitze reduzieren und ca. 4 min. weiter garen lassen. Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Abrieb und Saft einer Limette zum Apfel-Fenchel-Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter zupfen und etwa eine Handvoll unterheben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Specht am 03. Juni 2019

Kalb-Leber auf rheinische Art mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à ca. 120 g 1 rote Äpfel 2 Zwiebeln
2 EL Mehl 250 ml Sonnenblumenöl Öl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehlig kochende Kartoffeln 125 g Butter Muskatnuss, Salz

Für die Kalbsleber:

Leber waschen und trocken tupfen. Danach in Streifen schneiden.

Mehl auf einem Teller ausbreiten und die Kalbsleber darin wenden.

Den Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10-12 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in dem heißen Öl frittieren.

Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Mehl auf einem Teller ausbreiten, die Kalbsleber darin wenden und abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von allen Seiten ca. 3-4 min. anbraten. Am Ende salzen und pfeffern.

Leber aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die knusprig frittierten Zwiebeln herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die weichgekochten Apfelstückchen mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen und ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln unter Zugabe von Butter stampfen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Gasper am 27. Mai 2019

Kalb-Leber mit Apfel-Chutney und Kartoffel-Mousseline

Für zwei Personen

Für das Apfel-Chutney:

1 süßer roter Apfel	1 Schalotte	2 Zweige Thymian
2 EL Calvados	1 TL Honig	1 EL Zucker
1 TL Butter		

Für die Mousseline:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter	50 g Sahne
1 TL Stärke	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	1 EL Mehl	300 ml Sonnenblumenöl
-----------	-----------	-----------------------

Für die Leber:

2 Sch. Kalbsleber à 150 g	1 Schalotte	1 Zweig Rosmarin
1 EL Mehl	1 EL neutrales Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Portwein-Reduktion:

30 ml Portwein	1 TL Zucker	1 EL kalte Butter
----------------	-------------	-------------------

Für das Apfel-Chutney: Den Apfel waschen und entkernen, bevor er in etwa 5 mm kleine Würfel geschnitten wird. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die kleinen Apfelwürfel mit dem Honig hinzugeben und das Ganze mit Calvados ablöschen. Den Apfel flambieren, bis die Flamme erloschen ist. Den Thymianzweig dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und alles bis zum Servieren durchziehen lassen. Zum Schluss den Zweig entfernen.

Für die Mousseline: Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen. Durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Mousseline mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Stärke verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Mousseline warmhalten und kurz vor dem Servieren die Sahne unterheben.

Für die Röstzwiebeln: Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit dem Mehl vermischen. In einem Topf das Öl auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe darin schön goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Leber: Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsleber leicht salzen und pfeffern, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Leber darin mit dem Rosmarinzweig und der Schalotte bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Die Leber herausnehmen und bis zum Servieren im Ofen warmhalten. Die Bratpfanne für die Portwein-Reduktion bereitstellen.

Für die Portwein-Reduktion: Den Zucker in die Bratpfanne geben und darin leicht karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen, die kalte Butter einrühren und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sirupartig einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 23. Mai 2019

Kalb-Leber, Pastinaken-Püree, Apfel-Kompott, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:	300 g parierte Kalbsleber	4 EL Mehl
Butterschmalz,	Salz	Pfeffer
Für das Pastinakenpüree:	250 g Pastinaken	2 Schalotten
500 ml Weißwein	100 g Butter	100 g Frischkäse-Mousse
Öl, Salz, Pfeffer	1 Muskatnuss	
Für das Apfelkompott:	5 Äpfel	1 Zitrone (Saft)
50 ml Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 Zimtstange
Salz, Pfeffer		
Für das Petersilienöl:	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 grüne Chilischote
1 Limette (Saft)	200 ml Rapsöl	Salz
Für die Röstzwiebeln:	1 große Gemüsezwiebel	5 EL Mehl
Öl		
Für die Garnitur:	Salt Flakes	5 Zweige Petersilie
50 g feiner Frisée	1 TL Apfelessig	1 TL Olivenöl

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trockentupfen, mehlieren und von beiden Seiten mit Salz würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken putzen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. In einen Topf geben und farblos in etwas Öl anschwitzen. Pastinaken in den Topf geben und nur so viel Weißwein angießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Pastinaken für ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Butter in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sie leicht bräunlich wird. 2 EL davon unter das Püree rühren. Frischkäse ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Äpfel waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Äpfel in einem Topf mit etwas Wasser und der Zimtstange einköcheln lassen. Mit Kurkuma, etwas Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Petersilienöl:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Chilischote halbieren und entkernen. Petersilie mit Öl und Chilischote fein pürieren. Limette halbieren und Saft auspressen. Petersiliensud mit Limettensaft und Salz vermengen. Das Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Ringe in Mehl wenden und in heißem Öl ausbacken. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frisée putzen und fein zupfen. Petersilie und Frisée in einer Schüssel mit Apfelessig, Salz und Olivenöl vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 01. April 2019

Rinder-Leber mit Zwiebel-Balsamico-Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

300 g Rinderleber (4 Scheiben)	2 rote Zwiebeln	50 g Mehl
50 g Zucker	3 EL Portwein	3 EL trockener Rotwein
4 EL Balsamico	20 g Butter	4 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	30 g Pancetta	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Majoran	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 TL ganzer Kümmel	4 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl

Für die Rinderleber:

Die Leber einige Stunden in Milch einlegen. Die Leber aus der Milch nehmen, schnetzeln und in feine Streifen geschnitten im Mehl wenden. Die Schnitzel von allen Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die gewürfelte Zwiebel mit Thymian und Rosmarin dünsten.

Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen. Portwein und Rotwein angießen und leicht einkochen lassen.

Die Leberstreifen dazugeben, bei mittlerer Hitze fertig garen. Butter hinzufügen, den Thymian und Rosmarin entfernen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale kurz ankochen, schälen, in entsprechende Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Pancetta grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pancetta unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Hoyer am 11. März 2019

Kalb-Leber, Zwiebelringe, Apfelkompott, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	2 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
½ Bund Petersilie	2 kleine getr. Chilischoten	45 g Butter
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz

Für das Apfelkompott:

3 Äpfel	40 ml Ahornsirup	½ Zitrone
1 Zimtstange	1 Prise Salz	

Für die Zwiebelringe:

3 kleine Zwiebeln	2 EL Weizenmehl Type 405	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

Leber unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Leber ggf. noch putzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen. Leber darin scharf ca. 2 Minuten je Seite braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen, vierteln und unter Zugabe von einem Lorbeerblatt, den Chilischoten und einer halben Knoblauchzehe in Salzwasser garen. Kurz vor Ende der Garzeit noch einige Petersilienstiele abtrennen und diese hinzufügen. Kartoffeln abgießen und Gewürze entfernen. Kartoffeln in einer vorgewärmten Schüssel mit einem Stampfer zerkleinern. Milch in einem Topf erhitzen. Heiße Milch und kalte Butterflöckchen zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Äpfel vierteln, entkernen und schälen. Anschließend in Stücke schneiden und zu dem Saft der Zitrone in die Schüssel geben. Ahornsirup mit der Zimtstange in einem Topf einmal aufwallen lassen. Eine Prise Salz hinzufügen und Hitze reduzieren. Die Äpfel zufügen und bei kleiner Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Zimtstange entfernen. Die Äpfel nach persönlichem Geschmack gröber oder feiner stampfen und das Kompott abkühlen lassen.

Für die Zwiebelringe:

Die Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Das Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermengen. Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebelringe im Mehlgemisch wenden und im heißen Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und auf dem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 08. Januar 2019

Kalb-Leber mit Rösti und karamellisierten Apfel-Scheiben

Für zwei Personen

Für die gebratene Leber:

1 Kalbsleber	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 ml Marsala	125 ml Kalbsfond	1 Bund Majoran
1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre	1 EL Preiselbeermarmelade	2 EL kalte Butter
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

5 festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Chili, Salz, Pfeffer
---------------------	--------------------	----------------------

Für die Apfelscheiben:

1 Apfel	2 EL Zucker	1 Prise Chili
1 Prise Salz		

Für die gebratene Leber:

Die Kalbsleber putzen, waschen und trockentupfen. In Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Mit Marsala ablöschen, mit Fond aufgießen und Flüssigkeit reduzieren. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, gegebenenfalls mit kalter Butter montieren.

In einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Leberscheiben kurz von allen Seiten anbraten. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Schokolade und Preiselbeermarmelade abschmecken. Leber in die Sauce geben und sofort servieren.

Für die Rösti:

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Salzen und pfeffern und mit Chili würzen, kurz ziehen lassen, dann Flüssigkeit ausdrücken. Butterschmalz in Pfanne erwärmen, aus Kartoffelraspeln Rösti formen und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Apfelscheiben:

Apfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Apfel in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Salz dazu geben und mit wenig Wasser ablöschen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und durch den Karamell schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 29. Oktober 2018

Schweine-Leber mit Wirsing und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

500 g Drillinge (jung)	2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Salz	Pfeffer

Für die Schweineleber:

1 Stück Schweineleber, 400 g	Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den fränkischen Wirsing:

1 kleiner Wirsingkohl	1 Zwiebel	1 EL Mehl
Muskatnuss, Salz	2 EL Schlagsahne	2 EL Sonnenblumenöl

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

Den Backofen auf 70 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen und in kochendem Salzwasser im Ganzen gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei leichter Hitze von allen Seiten anbraten.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Schweineleber:

Die Leber parieren. Anschließend in etwas Mehl wenden und leicht abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin scharf anbraten. Erst zum Ende der Bratzeit salzen und pfeffern. Danach im Ofen gar ziehen lassen.

Für den fränkischen Wirsing:

Wirsingkopf halbieren, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die inneren dicken Rippen ebenfalls wegschneiden. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und waschen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing für ca. 10-15 min. hineingeben. Ca. 10-15 Min. kochen lassen. Durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser aufheben. Den Kohl mit dem Pürierstab fein pürieren und evtl. etwas Kochwasser zugeben, falls die Masse zu fest ist.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel putzen und fein würfeln. In der Pfanne glasig dünsten, pürierten Wirsing zugeben und erneut evtl. mit Kochwasser bis zur gewünschten Konsistenz aufgießen. Kurz aufkochen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Meier am 24. September 2018

Entenleber, Pfifferling-Salat mit Paprika, Apfelkompott

Für zwei Personen

Für den Salat:

150 g Pfifferlinge	150 g Pioppino	1 rote Spitzpaprika
1 Strauß Rucola	2 EL Olivenöl	Salz

Für das Dressing:

2 Zweige Petersilie	1 TL scharfer Senf	1 TL flüssiger Honig
3 EL heller Balsamico	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Leber mit Kompott:

1 Entenleber	1 Apfel	1 Zitrone
100 ml Dessertwein	2 Zweige Thymian	1 Vanilleschote
1 TL Zucker	2 EL Butter	2 EL Sonnenblumenöl

Für das Topping:

3 EL Pinienkerne	1 TL Puderzucker
------------------	------------------

Für die Garnitur:	3 Zweige Basilikum	3 EL Olivenöl
--------------------------	--------------------	---------------

Die Spitzpaprika waschen, halbieren und dabei Stielansatz und Kerne entfernen. Paprika in kleine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Pfifferlinge und Pioppino sorgfältig putzen, je nach Größe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze und die Paprika darin anbraten und leicht salzen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Pilzsalat mischen.

Für das Dressing:

Balsamico, scharfen Senf, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Dressing über die Paprika-Pilz-Mischung geben und alles gut vermengen. Pilzsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Salat geben.

Für Leber mit Kompott:

Leber waschen und trocken tupfen. Gegebenenfalls Häutchen und Sehnen wegschneiden. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zitrone auspressen. Mark aus Vanilleschote kratzen.

Apfel in kleine Stücke schneiden und sofort in Zitronensaft wenden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, dann Apfelstücke mit Zucker und Vanille ca. 2 Minuten unter Rühren andünsten.

Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dessertwein und etwas Thymian unter den Apfel rühren und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.

Öl und übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin rundum ca. 3 Minuten bei großer Hitze braun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Salzen, pfeffern und übrigen Thymian unterrühren.

Für das Topping:

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur anrösten. Puderzucker darüber stäuben und vorsichtig karamellisieren. Anschließend von der Hitze nehmen, auskühlen lassen und über den Salat streuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und das Gericht mit ein paar Blättern garnieren. Etwas Olivenöl über den Teller träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Engelke am 05. September 2018

Kalb-Leber, Salbei-Balsamico-Soße, Spinat, Rösti

Für zwei Personen

Für die Leber:

1 Kalbsleber à 300 g ½ roter Apfel 1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

20 ml trockener Rotwein 4 Salbeiblätter 150 ml Kalbsfond
1 EL Balsamico Salz Pfeffer

Für den Spinat:

200 g Spinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter 1 EL Rosinen 1 EL Pinienkerne
Salz Pfeffer

Für den Rösti:

250 g festk. Kartoffeln 1 EL Bauchspeckwürfel ½ Schalotte
2 EL Rapsöl

Für die Leber:

Die Leber häuten und entseihen, danach in zwei Portionen schneiden. In einer Pfanne mit Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze 1 ½ Minuten von beiden Seiten gut anbraten. Apfel abbrausen, trocken tupfen, von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben hinzu geben und mit rösten lassen.

Für die Sauce:

Rotwein mit Fond in einem Topf reduzieren, Salbei und Essig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und im Ganzen mit Butter und der Zwiebelwürfel in eine Pfanne geben. Spinat waschen und beiseite stellen. In einer weiteren Pfanne Pinienkerne rösten. Nach kurzem schwenken Spinat, Rosinen und Pinienkerne dazu geben und mit braten lassen. Nach ca. zwei minütigem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rösti:

Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und Kartoffeln grob reiben. Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Pfanne Schalottenwürfel und Speck hell anbraten. Kartoffelraspel rund zu Rösti formen und in der Pfanne braun anrösten lassen. Rösti mit flachem Pfannenwender wenden und von der anderen Seite ebenso braun anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 09. Juli 2018

Kalb-Leber mit Mango, Basmati und Paprika-Papaya-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleberscheiben à 150 g	2 Scheiben Lardo	1 Mango
1 Schweinenetz	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für den Reis:

200 g Basmati	2 EL Butter	Salz
---------------	-------------	------

Für die Paprika-Papaya-Sauce:

2 gelbe Paprikaschoten	1 Papaya und Kerne	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Chili	Salz

Für die Kalbsleber:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinenetz gut wässern. Kalbsleberscheiben unter einer Klarsichtfolie leicht plattieren. Mango schälen, vom Kern lösen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Speck bzw. Lardo ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schweinenetz auslegen, in 2 gleich große Quadrate schneiden und mit dem Speck belegen. Die Kalbsleber in die Mitte geben und mit den Mangostreifen bedecken. Zu einer Rolle formen und darauf achten, dass das Schweinenetz auch gut verschließt. Nur außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsleberrollen in Butterschmalz gut anbraten und im Ofen ziehen lassen.

Für den Reis:

Reis mit Salz und der Tasse kaltem Wasser in einen schweren Topf geben. Unabgedeckt zum Kochen bringen. Sofort wenn es kocht die Temperatur auf ganz niedrig herunterstellen und 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Den Reis dabei nicht umrühren! Wenn der Reis noch sehr hart scheint, ein paar Esslöffel kaltes Wasser dazugeben (wieder nicht umrühren!) und abgedeckt nochmal 5-10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und stehen lassen. Erst dann umrühren bzw. mit einer Gabel auflockern und dabei nach Wunsch Butter in Flöckchen untermischen.

Für die Paprika-Papaya-Sauce:

Paprika, Papaya und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Paprika- und Papayastückchen und den Chilis in heißem Olivenöl andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen.

Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Schaum fein pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Chili kräftig abschmecken und mit dem Saft einer halben Zitrone verfeinern. Papayakerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 27. Juni 2018

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Perlzwiebeln, Apfel-Spalten

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

5 mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	15 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsleber:

460 g Kalbsleber	2 EL Mehl	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Portwein-Sauce:

3 Scheiben Speck	2 Äpfel	60 g Perlzwiebeln
50 ml Portwein	50 ml Kalbsfond	20 ml Balsamico-Essig
20 g Butter	1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im siedenden Wasser gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch mit Butter in einen Topf geben, erwärmen und nach und nach zur Kartoffelmasse geben. Püree stetig glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trocken tupfen und von Haut und Gefäßen befreien. In ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und in Mehl wenden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Leber von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben und weiter braten lassen. Herausnehmen, salzen und pfeffern und warm stellen.

Für die Portwein-Sauce:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Leber- Bratensatz knusprig braten. Butter dazugeben und Perlzwiebeln glasig anbraten. Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und zu den Perlzwiebeln geben. Kurz durch schwenken und mit Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond eingießen, Lorbeerblatt dazugeben und weiter köcheln lassen. Restliche Butter einrühren und eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 14. Juni 2018

Geflügel-Leber mit Spargel in Filoteig, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Geflügelleber:

4 Geflügellebern	20 ml Gemüsefond	20 ml Madeira
20 ml trockener Rotwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Spargel in Filoteig:

4 Stangen weißer Spargel	4 Platten Filoteig	Chili
Salz		

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Sahne	100 ml Milch
100 g Butter	Salz	

Für die Geflügelleber:

Die Leber waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Etwas Gemüsefond, Rotwein und Madeira angießen und reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel in Filoteig:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Filoteig in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Den Spargel sorgfältig schälen und das holzige Ende abschneiden. Die Stangen kräftig salzen.

Den Spargel mit angefeuchteten Fingern mit den Filoteig-Fäden umwickeln und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Chili abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur aufstellen, 10 Minuten bräunen und die Molke abschöpfen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit gebräunter Butter, Milch und Sahne in einem kleinen Topf cremig stampfen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 07. Juni 2018

Leber-Türmchen, Zwiebel-Chutney, Spargel-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

250 g Geflügelleber	2 Zwiebeln	250 ml trockener Rotwein
4 festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	250 g Mascarpone
50 ml Milch	2 Zitronen, Saft, Abrieb	1 TL Chilipulver
½ TL Zucker	1 EL Mehl	200 g weißer Spargel
100 g Butter	4 Platten Filoteig	1 Ei
1 Bund Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Türmchen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber kleinschneiden, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch feinschneiden.

Zwiebeln anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren. Leber und Knoblauch zugeben. Salz, Pfeffer und Chili zugeben. Mit Rotwein ablöschen und schmoren lassen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben oder mit Spiralschneider in Spiralen schneiden. Mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Mascarpone mit etwas Milch verrühren und mit Zitronenzeste, Salz und Pfeffer abschmecken.

In Anrichtring abwechselnd Kartoffeln, Mascarpone und Leber schichten. Filoteig kreisförmig ausstechen (Größe des Anrichtrings) mit Ei bestreichen und auf ein Backpapier legen.

Beides bei 200 Grad für mind. 15 Minuten in den Ofen. Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in Butter etwa 7 Minuten rundum braten.

Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Hein am 07. Juni 2018

Linguine mit Leber-Ragout

Für zwei Personen

Für die Linguine:

300 g Mehl	3 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Sauce:

150 g Geflügelleber	250 ml trockener Rotwein	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm	50 ml Madeira	100 ml Gemüfefond
1 EL Zucker	1 EL Honig	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	2 EL kalte Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Linguine:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Die Nudelbahnen in etwa 5 mm breite Linguine schneiden und im Salzwasser ca. 4 Minuten garen.

Für die Sauce:

Die Geflügellebern putzen, waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. In einer Pfanne mit wenig Öl die Lebern scharf anbraten die Zwiebeln dazugeben.

Die Leber und die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen mit Rosmarin und Thymian im Ofen warmstellen, den Zucker hell karamellisieren. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Ingwer und Knoblauch zugeben, Gemüfefond aufgießen und um die Hälfte reduzieren. Knoblauch und Ingwer entfernen und die Sauce mit in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke leicht sämig anbinden und nach und nach die kalte Butter unterrühren.

Die Leber dazugeben mit Honig, Chili aus der Mühle, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 07. Juni 2018

Glasierte Gänse-Leber mit Rösti, Birnen-Walnuss-Crumble

Für zwei Personen

Für die Gänseleber:

300 g geputzte Gänseleber	1 rote Zwiebel	2 EL Balsamico
75 ml Geflügelfond	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Rösti:

250 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Ei	1 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Crumble:

125 g Birnen	40 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ EL Apricot-Brandy
50 g Mehl	25 g Zucker	1 Ei, davon das Eigelb
25 g Butter	1 Päckchen Backpulver	1 $\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker
Butter		

Für die Gänseleber:

Die Gänseleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber aus der Pfanne nehmen, die Butter abgießen und den Bratensatz behalten. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Majoran hacken. Den Bratensatz mit Zwiebeln, Balsamico, Geflügelfond und Majoran auffüllen. Aufkochen und die Leber darin glacieren.

Für das Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander 4 Rösti von beiden Seiten backen.

Für den Crumble:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Eigelb, Butter, Backpulver und Vanillezucker mit dem Knethaken des Handrührers verkneten und dann mit den Händen zu Streusel zerkrümeln.

Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden, die Spalten mit den Walnüssen in eine gefettete ofenfeste Form legen, die Butterflocken darüber verteilen und mit dem Brandy beträufeln. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen, so dass die Birnen ganz bedeckt sind. Den Crumble ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 04. Juni 2018

Enten-Leber, Ingwer-Kirsche, Kartoffel-Püree, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Entenleber:

300 g Entenleber	2 EL Mehl	20g Butter
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ingwer-Kirschen:

100 g Süßkirschen	1 EL Kirschmarmelade	75 ml Gemüsefond
1 EL schwarzen Balsamico-Essig	10 g Speisestärke	4 Schalotten
1 Zweig Rosmarin	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl

Für das Kartoffelpüree:

400 g blaufleischige Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	1 Schalotte	20 g mittelscharfer Senf
50 ml neutrales Olivenöl	50 ml weißer Balsamico	10 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Entenleber:

Die Entenleber waschen, abtupfen und von Sehnen und Fasern befreien.

Das Mehl in einen Teller geben und die Leber darin wälzen. Die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Leber darin braten, bis sie rosa ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Für die Ingwer-Kirschen:

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Schalotten abziehen, den Ingwer schälen und beides sehr fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Ingwer glasig anschwitzen. Mit Kirschsaft und Gemüsefond ablöschen.

Den Rosmarin waschen, trockenwedeln und in den Sud geben. Bei offenem Deckel für 10-15 Minuten auf 2/3 der Menge reduzieren. Den Rosmarin entfernen und den Sud mit dem Stabmixer mixen.

Balsamico dazu geben und Kirschmarmelade einrühren. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken. Den Kirschsud vom Herd nehmen, die Kirschen hinzu geben und das ganze bei niedriger Temperatur ca. 1 Minute erwärmen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und Butter zu den Kartoffeln geben. Mit einer Gabel zerstampfen, sodass die Kartoffeln noch etwas stückig bleiben. Milch lauwarm erwärmen und zu den Kartoffeln geben, bis die Konsistenz cremig ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, die Enden abschneiden und trockenschleudern. Die Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Schalotte, Senf, Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Vinaigrette über den Feldsalat geben und gut durchmischen.

Die Entenleber mit den Ingwer-Kirschen und dem lila Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Räsener am 28. Mai 2018

Leber mit Rotwein-Soße, Apfel-Scheiben, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	1 Apfel (Boskop)	300 ml Milch
6 EL Butter	100 ml Calvados	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
3 Zweige Thymian	1 Zweig Salbei	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

350 g Sellerie	1 Zitrone (Saft)	75 g Butter
125 g Sahne	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 cl Rotwein	150 ml Kalbsfond	1 cl Aceto Balsamico-Essig
1 Zweig Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Leber:

Die Leber waschen und trocken tupfen. Mit den Fingern unter die Haut der Leber, um diese von dem Fleisch sorgfältig abzuziehen. Danach für ca. 20 Minuten in Milch einlegen.

Herausnehmen, gut trocknen und in Streifen schneiden. Thymian und Salbei abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Apfel waschen, in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen.

3 EL Butter in der warmen Pfanne erhitzen. Apfel und Leber hinzugeben, gut anbraten und mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen. Mit Cognac ablöschen und einen Moment schmoren lassen. Etwas Cognac auf einen Löffel geben, anzünden und in eine Pfanne geben. Leber in der Pfanne schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Leber und Apfel aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter, klein gehackten Thymian und Salbei hineingeben, aufschäumen, Leber und Apfelscheiben darin wenden und mit noch einmal Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf ausreichend Salzwasser aufkochen und Sellerie darin bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Sellerie, Butter und Sahne in einen Topf geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Den Rotwein in einen Topf geben, mit Kalbsfond aufgießen und etwas reduzieren lassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und fein hacken. Balsamico und Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Leber auf Tellern anrichten, Selleriepüree platzieren, Rotwein-Sauce dazugeben und servieren.

Andreas Pfetsch am 24. Mai 2018

Kalb-Leber mit Salbei-Balsamico-Soße, Spinat und Rösti

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

1 Kalbsleber à 300 g	1 Apfel	50 g Mehl
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Rotwein	150 ml Kalbsfond	2 cl Balsamico
6 Salbeiblätter	2 EL Butter	

Für den Spinat:

200 g Spinatblätter	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rösti:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten	50 g Schinkenwürfel
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen und von Sehnen befreien. In gleichgroße Stücke schneiden. Den Apfel in 1cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Leber in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 3 Minuten saftig anbraten. Apfelscheiben ebenso in die Pfanne geben und mit braten bis sie Gold-Braun sind. Die Leber rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Rotwein in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Fond, Balsamico und Salbeiblätter zugeben und weiter köcheln lassen. Zur Bindung ein Stück Butter vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in eine Pfanne rösten. Butter in einer weiteren Pfanne auslassen und die Schalotten und Knoblauchwürfen glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rösti:

Kartoffeln schälen und fein reiben, die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln, Schalottenwürfel und die Schinkenwürfel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Die Rösti Gold-Braun von beiden Seiten braten. Die Rösti auf der Küchenrolle abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 16. Mai 2018

Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Hühnerherzenragout:

400 g Hühnerherzen	100 g durchw. Speck	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Zwiebel	Hühnerfond
2 Lorbeerblätter	2 Zweige Majoran	1 EL Paprikapulver
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

200 g Semmelwürfel	100 g rote Paprika	50 g durchw. Speck
1 Zwiebel	2 Eier	150 ml Milch
1 EL Öl	50 g Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Feldsalat	1 ½ Gurken	½ rote Paprika
4 Cherry Tomaten		

Für das Dressing:

1 Zitrone	1 EL Honig	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Hühnerherzenragout:

Die Hühnerherzen waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika waschen und mit Speck klein würfeln. Zwiebel, Paprika und Speck in Butterschmalz anbraten. Mit Hühnerfond ablöschen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Semmelknödel:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, blanchieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Haut abziehen und die eine Hälfte pürieren. Andere Hälfte kleinschneiden. Zwiebel abziehen und mit dem Speck klein schneiden. Zusammen in einer Pfanne anbraten. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und fein hacken. Die Milch erwärmen. Semmelwürfel in eine Schüssel geben und Eier, Milch, Zwiebel, Speck, Paprika und Petersilie zu einer Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Masse zu Knödeln formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel für 10-15 Minuten köcheln lassen.

Für den Salat:

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen. Paprika und Gurken waschen. Paprika entkernen und Gurke schälen. Beides kleinschneiden. Tomaten vierteln. In das unten angefertigte Dressing geben und gut vermengen.

Für das Dressing:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schiller am 09. Mai 2018

Ravioli mit Leber-Füllung und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Teig:

410 g Mehl, Type 405	4 Eier	2 EL Olivenöl
250 g Butter	2 Zweige Salbei	Salz

Für die Füllung:

300 g Hühnerleber	2 Scheiben Kochschinken	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Salbei	1 Bund Petersilie
50 ml Weißwein	Butterschmalz	

Für den Salat:

400 g Feldsalat	1 Orange	5 EL Essig
5 EL Olivenöl	5 EL Balsamico	Salz, Pfeffer

Für die Ganitur:

40 g Parmesan	Parmesan fein raspeln.
---------------	------------------------

Für den Teig:

400 g Mehl mit einer Prise Salz, Eiern und Olivenöl in einer Rührschüssel vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Den Teig mit den Handballen auf einer bemehlten Tischplatte ca. 10 Minuten weiter kneten, bis er elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem klebrigen Teig, Mehl zugeben.

Den Teig in 3-4 Teile teilen und mit dem Nudelholz portionsweise zu ca. 2- 3 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Den Teig in 4-5 cm große runde Kreise schneiden. Die Füllung (Zubereitung im nächsten Abschnitt) mittig in die vorgefertigten Kreise geben. Die zweite Teigplatte über die mit Füllung platzierte Nudelplatte legen und mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel eindrücken.

Salzwasser zum kochen bringen und die Ravioli ca. 3 Minuten darin ziehen lassen.

Ravioli direkt aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter und Salbeiblättern ca. 3-4 Minuten schwenken.

Für die Füllung:

Den Schinken würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken.

Salbei und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter abzupfen, Petersilie fein hacken. Salbeiblätter, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Bratfett ca. 3 Minuten weichdünsten. Anschließend mit Weißwein den Pfannensatz ablösen. Leber waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Für den Salat:

Den Salat waschen und trocken tupfen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Essig und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Für die Ganitur:

Ravioli mit Leberfüllung und Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

David von Roth am 09. Mai 2018

Toskanische Hühner-Leber mit selbstgemachten Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Hühnerleber	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
250 ml Saure Sahne	1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Stärke
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Olivenöl	2 EL rote Pfefferkörner
Salz	roter Pfeffer	

Für die Gnocchi:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	100 g Mehl
Muskatnuss	Salz	

Für die Leber:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Die geputzte Hühnerleber zugeben und darin rundherum anbraten. Mit Weißwein, Fond und Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz aufkochen lassen. Zitronensaft auspressen und mit der sauren Sahne unter das Ragout rühren. Eventuell nochmals abschmecken und mit der Stärke binden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Leber mit roten Pfefferkörnern bestreuen.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Muskat, Ei und Mehl zugeben und mit Salz würzen. Mehl auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und den Teig zu einer 1,5 cm dicken und 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in 2 cm breite Stücke teilen und die Gnocchi in die gewünschte Form bringen. Fertig geformte Gnocchi in kochendem Salzwasser aufkochen. Sobald Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Toskanische Hühnerleber mit selbstgemachten Gnocchi auf Tellern anrichten, Petersilie drüber streuen und servieren.

Petra Breitenbaumer am 12. April 2018

Ravioli mit Kalb-Leber-, Spinat-Füllung, Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g Mehl 3 Eier 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Leber-Füllung:

150 g Kalbsleber 1 Zwiebel 1 Rote-Bete-Knolle
1 Apfel (Cox Orange) 1 TL weißer Balsamico 1 EL Mehl
1 EL Butter 1 EL Harissa Tuareg 1 TL Zimt
1 TL Wachholderbeeren 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für die Spinat-Füllung:

250 g Blattspinat 30 g getr. Tomaten 1 Zwiebel
150 g Ricotta 150 g Parmesan 1 Eigelb
1 Knoblauchzehe 1 EL Butter Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter 3 Zweige Salbei

Für den Nudelteig:

Mehl, Eier und Olivenöl verkneten und mit Salz würzen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Füllen kalt stellen. Dann herausnehmen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ausgerollten Teig zu einer länglichen Bahn zurecht schneiden und mit einem Glas kleine Kreise ausstechen.

Für die Leber-Füllung:

Harissa mit Zimt, Wachholderbeere und einem Lorbeerblatt im Möser zerkleinern. Leber sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Leber darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Balsamico, Salz und Pfeffer und der Gewürzmischung kräftig würzen. Apfel halbieren, entkernen und grob reiben, untermengen.

Rote-Bete sehr fein würfeln und untermengen. Je 1 TL Fülle auf die Hälfte der Teigkreise platzieren, zuklappen und den Teig an den Rändern verschließen.

Für die Spinat-Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, Spinat, Tomaten zugeben und anschwitzen. Ricotta unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und mit dem Eigelb unter die Füllung rühren. Je 1 TL Füllung auf die übrigen Kreise setzen, zuklappen und den Nudelteig zusammendrücken. Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter zugeben, die Butter damit aromatisieren lassen. Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 15. März 2018

Hühner-Leber mit Pilzen und Semmelknödel-Scheiben

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

250 g Hühnerleber	100 g braune Champignons	100 g Kräutersaitlinge
1 Zwiebel	200 g Mehl	100 ml Sahne
2 EL Butter	Öl	3 Zweige Thymian
1 TL kelt. Kräutermischung Chili	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Curry
	Bärlauch-Gewürzmischung	Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

2 Brötchen, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	80 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Hühnerleber und Pilze:

Den Ofen auf 60 Grad Heißluft vorheizen.

Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen und säubern. Anschließend in einer Schüssel mit Mehl wenden.

Die Champignons und Kräutersaitlinge putzen und kleinschneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Thymian abbrausen und trocken wedeln. Öl und Butter in der Pfanne erwärmen und die Leber darin scharf und kurz anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Zwiebel und Thymian in dieselbe Pfanne geben und anbraten. Pilze dazugeben und alles zusammen 2 Minuten braten. Die Pfanne von der Platte nehmen und kurz vor dem Servieren die Leber hinzugeben und kurz erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutermischung, Paprikapulver, Curry, Chili und Bärlauch-Knoblauch-Mischung abschmecken. Zum Schluss mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Für die Semmelknödel:

Wasser in einem Topf aufsetzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel darin anbraten. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brötchen klein schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Ein Ei dazugeben und alles miteinander vermischen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die angebräunten Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und mit kleingehackter Petersilie in den Semmelteig mischen. Salz und Pfeffer dazugeben. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 6-7 cm Durchmesser formen und diese fest in Frischhaltefolie wickeln. Danach in Alufolie wickeln und in das kochende Wasser legen. Temperatur verringern. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Rolle auspacken und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der die Zwiebeln angeröstet worden sind, anbräunen.

Gebratene Hühnerleber mit Pilzen und gerösteten Semmelknödel-Scheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Weckmüller am 05. März 2018

Kalb-Leber mit Bratkartoffeln und Balsamico-Jus

Für zwei Personen

Für Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber	1 große Birne	200 ml trockener Rotwein
100 ml Rinderfond	50 ml dunkler Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss	2 rote Zwiebeln
1 Prise Zucker	1 EL Rapsöl	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

$\frac{1}{2}$ Kg festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g gewürfelter Speck
Butterschmalz	1 Zweig Majoran	1 Zweig Blattpetersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch		

Für Kalbsleber:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsleber scharf und ungewürzt in Rapsöl anbraten und in den Ofen geben. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, leicht zuckern und Tomatenmark hinzugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Balsamico und den Fond hinzugeben und einkochen lassen. Gewürze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren zwei Scheiben der entkernten Birne in den Sud legen. Die Leber aus dem Ofen holen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen und abkochen. Zwiebeln abziehen und klein hacken.

Die Kartoffeln in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne gut anbraten. Nach entsprechender Bratzeit Speck und die Zwiebeln dazugeben. Mit Majoran, Petersilie und Schnittlauch verfeinern.

Die Kalbsleber in Balsamico-Jus mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 01. März 2018

Kaninchen-Leber mit Bratkartoffeln und Grillzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

6 Kaninchenleber	2 EL Sherryessig	2 EL Portwein
2 EL Madeira	2 EL Rotwein	200 ml Rinderfond
20 g kalte Butter	4 EL Erdnussöl	1 Zweig Majoran
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

6 kleine festk. Kartoffeln	150 g Bacon	$\frac{1}{4}$ Bund Majoran
$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	2 EL ganzer Kümmel	2 EL Butterschmalz
Paprikapulver edelscharf	Salz	Pfeffer

Für die Grillzwiebeln:

3 weiße kleine Zwiebeln	3 rote kleine Zwiebeln	5 EL flüssigen Honig
4 Zweige Thymian	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kaninchenleber:

Leber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Erdnussöl bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten rosa rösten. Aus der Bratpfanne nehmen und warm stellen.

Bratsud aufheben und mit der Hälfte des Fonds und Sherryessig ablöschen. Majoranzweig mit in die Pfanne geben und am Ende entfernen. Die Flüssigkeit bei starker Temperatur kochen, anschließend Portwein, Madeira und Rotwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem restlichen Fond auffüllen und wieder einkochen lassen.

Butter in Stücke schneiden und nach und nach hinzufügen. Hitze reduzieren und Butter durch schwenken schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratkartoffeln:

Bacon in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Baconpfanne mit Butterschmalz und Kümmel von beiden Seiten langsam anbraten. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bacon wieder hinzufügen, Kräuter unterheben und alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Grillzwiebeln:

Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorheizen.. Zwiebeln abziehen und ein Kreuz bis fast zum Ende einritzen. Zwiebeln auf ein mit Alufolie ausgelegte Backblech setzen, Alufolie mit Rapsöl bepinseln. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.. Honig und Thymian in die Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 30 Minuten garen lassen.. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen Hoppe am 14. Februar 2018

Kalb-Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	50 g Leberwurst	3 EL Mehl
3 EL Pankobrösel	20 ml Calvados	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 rote Gemüsezwiebeln	4 EL Mehl	20 ml Weißweinessig
Meersalz	Pfeffer	

Für die Äpfel:

1 Boskoop-Apfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	200 ml klarer Apfelsaft
$\frac{1}{4}$ TL feines Salz		

Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Portwein ablöschen.

Die Leber herausnehmen und die Butter mit der Bratenflüssigkeit verrühren, so dass eine Sauce entsteht.

Die Leberwurst zu einer Kugel formen, mehlieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. In der Fritteuse goldgelb und kross ausbacken.

Für die Zwiebeln:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Wasser mit Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und auf einem V-Hobel mittelstark hobeln. Die äußeren Ringe in Essigwasser geben, 1 Minute blanchieren und auf einem Teller erkalten lassen. Die inneren Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse kross backen. Noch heiß mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Äpfel:

Links und rechts jeweils eine $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheibe vom Apfel abschneiden. Diese in feine Stäbchen schneiden und mit Zitronen-Saft und -Abrieb marinieren.

Den übrigen Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf mit leicht gesalzenem Apfelsaft etwa 7 Minuten garen.

Für das Püree:

Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze bräunen.

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit Wasser bedeckt in einem kleinen Topf mit etwas Salz etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Nussbutter und Milch verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Leberpraline und Sauce garnieren und servieren.

Markus Fütterer am 17. Januar 2018

Index

Fenchel, 8, 40

Geflügel, 9, 12, 13, 17, 18, 23, 24, 26, 31, 39,
48, 52–56, 59–61, 63

Gurke, 9, 25, 32, 59

Käse, 2

Kalb, 1–3, 6–11, 15, 16, 19–23, 25, 27–29, 34,
36, 37, 39–43, 45, 46, 49–51, 57, 58,
62, 64, 66

Kaninchen, 65

Kartoffel, 33, 59, 63

Kraut, 38

Lamm, 5

Möhren, 12, 16, 24, 25

Niere, 4, 15, 28, 33, 35

Nudeln, 18, 54, 60, 62

Paprika, 5, 48, 50

Pastinaken, 17, 29, 43

Pilze, 11, 15, 24, 33, 48, 63

Polenta, 8, 16

Radicchio, 8

Ravioli, 18, 60, 62

Reis, 32, 50

Rind, 2, 4, 32, 38, 44, 64, 65

Rosenkohl, 29

Rote-Bete, 62

Rucola, 31, 48

Schoten, 9, 45, 50

Schwein, 33, 35, 47

Sellerie, 12, 20, 24, 34, 57

Spargel, 13, 52, 53

Spinat, 49, 58, 62

Steckrübe, 1

Teig-Taschen, 18, 60, 62

Weißkohl, 35

Wirsing, 15, 47

Zucchini, 16