

Kalb-Leber mit Karambole und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Kalbsleber a 125 g	250 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel, mittelgroß
1 Karambole, gelb	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
200 g Schlagsahne	2 EL Crème double	2 EL Butter
2 EL Kokosfett	60 ml Weißwein, trocken	1TL Zucker
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von Häuten und Strängen befreien. Das Kokosfett in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe hellgelb braten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Leberscheiben im Bratfett von jeder Seite drei Minuten anbraten und ebenfalls im Backofen warm stellen. Den Wein zum Bratensatz gießen, mit der Crème double vermengen und unter Rühren einkochen lassen. Die Soße mit Salz abschmecken und über die Leber gießen. Einen Zentimeter der Spitzen der Karambole entfernen und die Karambole anschließend in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, einen halben Teelöffel Zucker einstreuen und karamellisieren. Die Karambolesterne von beiden Seiten darin anbraten. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln stampfen. Anschließend die Sahne zugießen. Die Muskatnuss reiben und den Kartoffelbrei damit abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kalbsleber mit dem Kartoffelbrei und den Karambolesternen auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Knut Fuljahn am 07. Januar 2010