

Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Pilz-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Scheiben Kalbsleber, à 70 g	500 g mehligk. Kartoffeln	75 g rote Zwiebeln
1 Speisezwiebel	200 g braune Champignons	3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
30 g Butter	50 g Mehl	10 g Zucker
Milch	3 EL Balsamico-Essig	3 EL roter Portwein
3 EL trockener Rotwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in dem Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Anschließend die Leber in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die roten Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Anschließend mit etwas Olivenöl in der Pfanne andünsten. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und zu den Zwiebeln geben. Anschließend den Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Den Portwein und den Rotwein zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze bei mittlerer Hitze leicht dickflüssig einkochen lassen. Die Leberscheiben zu den Balsamico-Zwiebeln geben und etwas salzen. Anschließend ein bis zwei Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei die Leberscheiben ein paar Mal wenden. Die Kräuterzweige aus der Pfanne nehmen und die Hälfte der Butter einrühren. Die Petersilie zupfen, fein hacken und das Ganze mit der Petersilie bestreuen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und nochmals abspülen. Anschließend in Salzwasser etwa zwanzig Minuten kochen. Die Pilze putzen und klein würfeln. Die Speisezwiebel abziehen, klein schneiden und mit den Pilzen vermischen. Das Ganze mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen. Anschließend die Milch aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln pressen. Das Ganze mit der kochenden Milch und der Pilz-Zwiebel-Mischung vermengen und der restlichen Butter sofort abschlagen. Den Estragon zupfen, klein hacken und dem Pilz-Kartoffelstampf untermischen. Die Kalbsleber mit den Balsamico-Zwiebeln und dem Pilz-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Gunter Schwark am 12. November 2012