

# Kalb-Leber mit Wein-Äpfeln, Kartoffel-Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, à 120 g	2 Äpfel, mittelgroß	2 EL Butter
10 ml Weißwein, trocken	40 ml roter Portwein	100 ml Gemüsefond
Mehl, Butter	Salz, Pfeffer	

### Für das Püree:

150 g Knollensellerie	150 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter
150 ml Milch	Salz	

### Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	40 g Walnüsse
3 EL Walnussessig	3 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und schmale Apfelspalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelspalten darin goldbraun anbraten. Die Leber waschen, mit Pfeffer bestreuen und beidseitig in Mehl wenden. Zu den Apfelspalten in die Pfanne geben und die Leber von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben. Aus der Pfanne das ausgetretene Fett abgießen den Portwein und den Gemüsefond zugeben, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und garen lassen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln und den Sellerie fein stampfen, die Milch und die Butter dazu geben und mit Salz abschmecken. Aus dem Walnussessig, dem Walnussöl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Salatsauce heben. Die Walnüsse im Mörser mit dem Stößel grob zerkleinern und ebenfalls in das Dressing geben. Die Blätter vom Kopfsalat abtrennen, waschen und mundgerecht zerkleinern. Den Salat in der Sauce schwenken und in einer Schüssel anrichten. Die Kalbsleber mit Wein-Äpfeln, Kartoffel-Sellerie-Püree und Kopfsalat auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Ingeborg Robert am 08. September 2014