

# Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Portwein-Rahm

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

375 g Kalbsleber	2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

4 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Sahne	125 g Butter
Muskat	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Portweinrahm:**

3 Schalotten	250 ml Portwein	250 g Creme double
2 TL Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL getr. Majoran	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien, Anschließend in fingerdicke Streifen schneiden. Die Leber in Mehl wenden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Leber darin kräftig anbraten.

Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel in dem Bratfett glasig dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Creme double unterrühren und in der offenen Pfanne köcheln, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft abschmecken.

Die Leber dazu geben und in der Sauce erwärmen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen und abschmecken.

Kerbel von den Stielen befreien und vor dem Servieren zu der Leber mischen.

Die Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Portweinrahm auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Girschik am 01. Oktober 2015