

Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf und Radicchio-Salat

Für zwei Personen

Für die Leber:

1 Kalbsleber à 250 g	2 große Zwiebeln	1 Orange
40 ml Weißwein	20 ml Marsala	1 EL weißer Balsamico
50 ml Orangensaft	3 EL Butter	1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	5 Schwarze Pfefferkörner
2 EL Weizendunst	2 EL Olivenöl	

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligk. Kartoffeln	3 getr. Tomaten in Öl	5 schwarze Oliven
1 Cherrytomate	50 ml Gemüfefond	20 ml Olivenöl
1 Muskatnuss	1 Prise Chili	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopf Radicchio	1 Pfirsich	3 EL weißer Balsamico
1 EL Honig	1 EL Puderzucker	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, Oliven entsteinen und beides fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Stampf mit Tomaten und Oliven mischen, Gemüfefond und Olivenöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Leber die Zwiebeln diese abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Butter sanft rösten, Weißwein angießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Cherrytomaten halbieren und auf der Schnittfläche mit anbraten. Die Leber in einen Zentimeter breite und drei Zentimeter lange Streifen schneiden, mit Weizendunst bestäuben und beiseite stellen. Zimt, Lorbeer, Piment und Pfeffer in eine Gewürzmühle geben.

Für den Salat die Blätter vom Strunk befreien und mit den Händen klein reißen. Den Pfirsich halbieren, Kern herausnehmen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen lassen und die Pfirsichspalten darin karamellisieren. Aus Honig, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und den Salat damit marinieren. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Etwas Öl angießen und die mehlierte Leber für maximal zwei Minuten von allen Seiten braten. Leber herausnehmen und das Öl aus der Pfanne abgießen. Bratensatz mit Marsala ablöschen, den Orangensaft, etwas Orangenabrieb und Balsamico hinzufügen. Sauce für eine Minute aufkochen lassen und mit der Butter aufmontieren.

Einen Servierring auf den Teller setzen, mit dem Kartoffelstampf auffüllen und die gebratene Cherrytomate daraufsetzen. Mit Chili würzen.

Die Leber venezianischer Art mit mediterranem Kartoffelstampf, Radicchio-Salat und glasierten Pfirsichspalten auf Tellern anrichten, mit den Gewürzen aus der Gewürzmühle würzen und servieren.

Detlev Hillmann am 04. Juli 2016