

# Leber mit Rotwein-Soße, Apfel-Scheiben, Sellerie-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

300 g Kalbsleber	1 Apfel (Boskop)	300 ml Milch
6 EL Butter	100 ml Calvados	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
3 Zweige Thymian	1 Zweig Salbei	Salz, Pfeffer

**Für das Püree:**

350 g Sellerie	1 Zitrone (Saft)	75 g Butter
125 g Sahne	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 cl Rotwein	150 ml Kalbsfond	1 cl Aceto Balsamico-Essig
1 Zweig Salbei	Salz	Pfeffer

**Für die Leber:**

Die Leber waschen und trocken tupfen. Mit den Fingern unter die Haut der Leber, um diese von dem Fleisch sorgfältig abzuziehen. Danach für ca. 20 Minuten in Milch einlegen.

Herausnehmen, gut trocknen und in Streifen schneiden. Thymian und Salbei abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Apfel waschen, in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen.

3 EL Butter in der warmen Pfanne erhitzen. Apfel und Leber hinzugeben, gut anbraten und mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen. Mit Cognac ablöschen und einen Moment schmoren lassen. Etwas Cognac auf einen Löffel geben, anzünden und in eine Pfanne geben. Leber in der Pfanne schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Leber und Apfel aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter, klein gehackten Thymian und Salbei hineingeben, aufschäumen, Leber und Apfelscheiben darin wenden und mit noch einmal Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Püree:**

Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf ausreichend Salzwasser aufkochen und Sellerie darin bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Sellerie, Butter und Sahne in einen Topf geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**

Den Rotwein in einen Topf geben, mit Kalbsfond aufgießen und etwas reduzieren lassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und fein hacken. Balsamico und Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Leber auf Tellern anrichten, Selleriepüree platzieren, Rotwein-Sauce dazugeben und servieren.

Andreas Pfetsch am 24. Mai 2018