

Kalb-Leber mit Rösti und karamellisierten Apfel-Scheiben

Für zwei Personen

Für die gebratene Leber:

1 Kalbsleber	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 ml Marsala	125 ml Kalbsfond	1 Bund Majoran
1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre	1 EL Preiselbeermarmelade	2 EL kalte Butter
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

5 festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Chili, Salz, Pfeffer
---------------------	--------------------	----------------------

Für die Apfelscheiben:

1 Apfel	2 EL Zucker	1 Prise Chili
1 Prise Salz		

Für die gebratene Leber:

Die Kalbsleber putzen, waschen und trockentupfen. In Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Mit Marsala ablöschen, mit Fond aufgießen und Flüssigkeit reduzieren. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, gegebenenfalls mit kalter Butter montieren.

In einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Leberscheiben kurz von allen Seiten anbraten. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Schokolade und Preiselbeermarmelade abschmecken. Leber in die Sauce geben und sofort servieren.

Für die Rösti:

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Salzen und pfeffern und mit Chili würzen, kurz ziehen lassen, dann Flüssigkeit ausdrücken. Butterschmalz in Pfanne erwärmen, aus Kartoffelraspeln Rösti formen und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Apfelscheiben:

Apfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Apfel in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Salz dazu geben und mit wenig Wasser ablöschen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und durch den Karamell schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 29. Oktober 2018