

Kalb-Leber, Pastinaken-Püree, Apfel-Kompott, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:	300 g parierte Kalbsleber	4 EL Mehl
Butterschmalz,	Salz	Pfeffer
Für das Pastinakenpüree:	250 g Pastinaken	2 Schalotten
500 ml Weißwein	100 g Butter	100 g Frischkäse-Mousse
Öl, Salz, Pfeffer	1 Muskatnuss	
Für das Apfelkompott:	5 Äpfel	1 Zitrone (Saft)
50 ml Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 Zimtstange
Salz, Pfeffer		
Für das Petersilienöl:	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 grüne Chilischote
1 Limette (Saft)	200 ml Rapsöl	Salz
Für die Röstzwiebeln:	1 große Gemüsezwiebel	5 EL Mehl
Öl		
Für die Garnitur:	Salt Flakes	5 Zweige Petersilie
50 g feiner Frisée	1 TL Apfelessig	1 TL Olivenöl

Für die Kalbsleber:

Die Leber waschen, trockentupfen, mehlieren und von beiden Seiten mit Salz würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken putzen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. In einen Topf geben und farblos in etwas Öl anschwitzen. Pastinaken in den Topf geben und nur so viel Weißwein angießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Pastinaken für ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Butter in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sie leicht bräunlich wird. 2 EL davon unter das Püree rühren. Frischkäse ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Äpfel waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Äpfel in einem Topf mit etwas Wasser und der Zimtstange einköcheln lassen. Mit Kurkuma, etwas Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Petersilienöl:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Chilischote halbieren und entkernen. Petersilie mit Öl und Chilischote fein pürieren. Limette halbieren und Saft auspressen. Petersiliensud mit Limetensaft und Salz vermengen. Das Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Ringe in Mehl wenden und in heißem Öl ausbacken. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frisée putzen und fein zupfen. Petersilie und Frisée in einer Schüssel mit Apfelessig, Salz und Olivenöl vermengen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 01. April 2019