

# Kalb-Leber mit Apfel-Chutney und Kartoffel-Mousseline

**Für zwei Personen**

**Für das Apfel-Chutney:**

1 süßer roter Apfel	1 Schalotte	2 Zweige Thymian
2 EL Calvados	1 TL Honig	1 EL Zucker
1 TL Butter		

**Für die Mousseline:**

200 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter	50 g Sahne
1 TL Stärke	Salz	Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

1 Zwiebel	1 EL Mehl	300 ml Sonnenblumenöl
-----------	-----------	-----------------------

**Für die Leber:**

2 Sch. Kalbsleber à 150 g	1 Schalotte	1 Zweig Rosmarin
1 EL Mehl	1 EL neutrales Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Portwein-Reduktion:**

30 ml Portwein	1 TL Zucker	1 EL kalte Butter
----------------	-------------	-------------------

**Für das Apfel-Chutney:** Den Apfel waschen und entkernen, bevor er in etwa 5 mm kleine Würfel geschnitten wird. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die kleinen Apfelwürfel mit dem Honig hinzugeben und das Ganze mit Calvados ablöschen. Den Apfel flambieren, bis die Flamme erloschen ist. Den Thymianzweig dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und alles bis zum Servieren durchziehen lassen. Zum Schluss den Zweig entfernen.

**Für die Mousseline:** Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen. Durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Mousseline mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Stärke verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Mousseline warmhalten und kurz vor dem Servieren die Sahne unterheben.

**Für die Röstzwiebeln:** Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit dem Mehl vermischen. In einem Topf das Öl auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe darin schön goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Leber:** Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsleber leicht salzen und pfeffern, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Leber darin mit dem Rosmarinzweig und der Schalotte bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Die Leber herausnehmen und bis zum Servieren im Ofen warmhalten. Die Bratpfanne für die Portwein-Reduktion bereitstellen.

**Für die Portwein-Reduktion:** Den Zucker in die Bratpfanne geben und darin leicht karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen, die kalte Butter einrühren und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sirupartig einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 23. Mai 2019