

Leber 'Berliner Art' mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

250 g Kalbsleber	1 säuerlichen Äpfel	3 Zwiebeln
200 ml Kalbsfond	100 g Butter	1 EL Rapsöl
1 Bund Thymian	3 Zweige Salbei	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
100 ml Hühnerfond	1 Muskatnuss	

Für die Leber:

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun braten, leicht salzen und herausnehmen.

Leber waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Leber putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. 1 EL Öl und Butter in der Zwiebelpfanne erhitzen. Leber auf jeder Seite bei starker bis mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Thymian und Salbei dazugeben und mit braten. Leber und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Mit der restlichen Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Butter schmelzen und Kartoffeln abgießen. Butter, Milch und mit Hühnerfond in einer Schüssel zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Kurz am 08. Juli 2019