

# Kalb-Leber, Sellerie-Kartoffel-Püree und Calvados-Birnen

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

2 Kalbsleber                      Butterschmalz                      Mehl

Salz                                  Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

3 Zwiebeln                      100 ml Riesling                      Öl

### Für die Birnen:

2 Birnen                              20 ml Calvados                      4 TL Honig

1 Prise Zimt                      Butter

### Für das Püree:

400 g Knollensellerie              100 g mehligk. Kartoffeln              1 Zitrone

1 Orange                              25 ml Milch                              25 ml Sahne

20 g Butter                              1 Msp. Zimt                              Muskatnuss

Salz                                  Pfeffer

### Für die Leber:

Die Leber waschen, tropfentupfen und ggf. Haut und Gefäße entfernen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber dazugeben und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

### Für die Birnen:

Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Birnenscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Calvados ablöschen. Honig über die Birnenscheiben träufeln und leicht karamellisieren lassen. Zuletzt mit etwas Zimt bestreuen.

### Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser und einer guten Prise Salz geben. Das Gemüse 20 Minuten garen und abgießen. Milch und Sahne zum Gemüse in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Butter unter das Püree ziehen. Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Je einen Teelöffel Schale abreiben.

Das Püree mit Zimt, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Heinen am 03. Dezember 2019