

Kalb-Leber Berliner Art mit Birnen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

4 Scheiben Kalbsleber

1 EL Butter

2 Zweige Thymian

3 EL Mehl

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Für Zwiebeln, Apfelspalten:

1 Apfel

200 g Zwiebeln

3 EL Butter

150 ml dunkler Kalbsfond

2 Zweige glatte Petersilie

Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln

2 Birnen

2 EL Butter

150 ml Milch

100 ml Sahne

2 EL Zucker

Muskatnuss

Salz

Für die Kalbsleber:

Den Backofen auf 50 Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leberscheiben putzen, ggf. von Sehnen und Gefäßen befreien und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Mehl auf einen flachen Teller sieben.

Leberscheiben darin wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Leberscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. eine halbe Minute knusprig anbraten. Butter und die Thymianzweige dazugeben und die Leber bei mittlerer Hitze von jeder Seite noch weitere 1-2 Minuten braten, bis sie goldgelb ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Leberscheiben herausnehmen und im Backofen warmhalten.

Für Zwiebeln, Apfelspalten:

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebelstreifen im verbliebenen Bratfett der Leber und Butter gut glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Dann die Apfelscheiben kurz im Bratfett anbraten und herausnehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebeln zurück in die Pfanne geben und mit Petersilie mischen. Mit Kalbsfond ablöschen, alles kurz einkochen lassen und vor dem Servieren über die Leber geben.

Für das Birnen-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und mit Milch und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in feine Würfel schneiden. Würfel in eine Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Dann etwas Butter hinzugeben, durchschwenken und Birnenwürfel schließlich unter das Püree heben. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Josef Goertz am 30. September 2020