

Kalb-Leber mit Calvados-Äpfeln und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	2 EL Mehl	50 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelringe:

1 große Zwiebel	2 EL Mehl	250 g Butterschmalz
1 TL scharfes Paprikapulver		

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Sahne	200 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Calvados-Äpfel:

2 Äpfel	50 ml Calvados	50 g Butter
1 EL Puderzucker		

Für die Kalbsleber:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsleber parieren, in Mehl wenden und von beiden Seiten im Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Ringe auftrennen, in Mehl wälzen und mit Paprikapulver bestreuen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser garen.

Danach abschütten und die Kartoffeln mit dem Stampfer zerkleinern.

Butter und Sahne zusammen im Topf erwärmen und die zerstampften Kartoffeln portionsweise dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Calvados-Äpfel:

Den Backofen auf 70 Grad zum Warmhalten vorheizen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Äpfel mit Calvados ablöschen. Danach im Backofen warmstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Rausch am 18. Januar 2021