

Kalb-Leber mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber, á 150 g 20 g Mehl Öl, Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

150 g Sellerie 300 g mehligk. Kartoffeln 300 ml Sahne
40 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln 20 g Mehl 1 L neutrales Öl
Salz

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel Royal Gala 10 g Honig Butter
30 ml Weißwein 30 ml Apfelsaft 1 Lorbeerblatt
Sternanis Piment 10 g Zucker

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 20 g Butter
10 ml Apfelessig 60 ml Portwein 20 ml Balsamico-Essig
50 ml Kalbsfond 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für die Kalbsleber:

Die Kalbleber waschen, trockentupfen, melieren und in wenig Öl in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Muskatnuss reiben. Sellerie und Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Topf mit Wasser weichkochen. Abschütten und kurz ausdämpfen lassen, dann mit dem Stampfer zerdrücken. Mit warmer Sahne und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, schneiden, melieren und im heißen Öl in einem großen Topf frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann salzen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Zucker karamellisieren lassen, Honig und Apfel-Spalten dazugeben.

Butter hinzufügen und alles mit Wein ablöschen. Apfelsaft dazugeben.

Lorbeerblatt abzupfen und mit Sternanis und Piment dazugeben.

Reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen und abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter glasig anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen, dann Portwein hinzufügen und reduzieren lassen. Lorbeerblatt abzupfen. Balsamico-Essig dazugeben und reduzieren. Kalbsfond und Lorbeerblatt dazugeben und nochmals reduzieren lassen. Vor dem Servieren pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Butter montieren.

Stampf im Anrichte-Ring mittig auf die Teller geben. Kalbsleber und Zwiebeln darauflegen und die Sauce mit einem Löffel drumherum verteilen. Äpfel an den Rand dazulegen und das Gericht servieren.

Dimitra Löffel am 08. Februar 2021