

# Saure Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree und Rapunzel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

300 g Kalbsleber	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 TL kalte Butter
1 EL Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	2 EL Weißweinessig
100 ml Kalbsfond	50 g Butterschmalz	Öl
1 EL Mehl	1 TL getrockneter Majoran	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g violette Kartoffeln	2 EL Pistazienkerne
60 ml Milch	60 g Butter	1 Zweig krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Prise Muskat	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

100 g Rapunzel (Feldsalat)	6 gelbe, rote Cocktailtomaten	$\frac{1}{4}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	250 ml Gemüsefond	2 Stiele Schnittlauch
2 Zweige krause Petersilie	1 Zweig Basilikum	1 EL neutrales Öl
1 EL Essig	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Leber:

Die Leber in feine Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In heißem Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Butterschmalz sehr heiß werden lassen und die geschnetzelte Leber und Tomatenmark unter ständigem Wenden hellbraun braten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Essig und Fond dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Majoran würzen. Vor dem Servieren mit etwas kalter Butter montieren.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen (je Farbe ein Topf). Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln getrennt nach Farbe durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch und Butter hinzugeben und alles zu je einem fluffigen Püree aufschlagen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Das lila Püree mit den gerösteten Pistazienkernen und etwas Cayennepfeffer vermengen.

Mit den frittieren Zwiebelringen (von oben) das gelbe Püree verzieren, das lila Püree mit Petersilie und gehackten Pistazienkernen garnieren.

### Für den Salat:

Rapunzel waschen und trockenschleudern, die Wurzeln entfernen.

Tomaten halbieren oder vierteln (je nach Größe).

Schalotte abziehen, fein hacken, Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken, alles mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen. Ggf. noch abschmecken. Kurz vor dem Servieren Rapunzel mit der Vinaigrette übergießen und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Nüßlein am 22. Februar 2021