

Kalb-Leber-Praline auf Mais-Creme, Steinpilz-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Maiscreme:

2 rohe Maiskolben	1 TL Ras el Hanout	1 Msp. Cayennepfeffer
Salz	1 Msp. weißen Pfeffer	

Für die Kalbsleber-Praline:

150 g frische Kalbsleber	1 Laugenbrezel	100 g Pankobrösel
100 g Semmelbrösel	2 Eier	Mehl
2 L Fleischfond	1-2 EL Kartoffelstärke	Rapsöl
½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Liebstöckel	1 Bund Minze
½ Bund Majoran	Piment	Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Kümmel	Salz	

Für das Carpaccio:

3 ganze Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
2 Flocken Butter	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

250 g frische Cranberries	200 ml Ahornsirup	1 Orange
1 Flocke Butter	1 Msp. gemahl. Kardamom	1 Msp. Zimtpulver
1 Prise geriebene Tonkabohne		

Für die Maiscreme:

Die Maiskolben abrebeln und die Körner durch einen Entsafter geben.

Saft in einem kleinen Topf, unter ständigem Rühren, langsam erhitzen bis die Maisstärke anfängt zu binden. Die Masse muss cremig und leicht sein. Dann mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Kalbsleber-Praline:

Leber mit einem Fleischwolf zerkleinern. Danach mit in Würfel geschnittener Laugenbrezel, den Gewürzen, den klein geschnittenen Kräutern, etwas Kartoffelstärke und, je nach Bedarf, mit Semmelbröseln vermischen. Es soll eine stichfeste Masse entstehen. Kleine Knödel formen und diese in leicht simmerndem Fleischfond einige Minuten vorgaren, herausnehmen und circa 15 Minuten abkühlen lassen. Die nun fest gewordenen Fleischknödel in Mehl und Ei wenden und in Pankobröseln panieren. In einer Fritteuse Rapsöl auf 180 Grad erhitzen und die Kalbsleberpralinen nach und nach darin einige Minuten frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Carpaccio:

Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Grillpfanne nur ganz kurz mit der Butter und der zerdrückten Knoblauchzehe angrillen, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und mit den klein geschnittenen Kräutern bestreuen.

Für die Sauce:

Ahornsirup in einen Topf geben und 200 ml Wasser dazu gießen, erhitzen bis er sich aufgelöst hat. Cranberries dazugeben und kurz aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten und unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufgeplatzt sind und die Sauce schön sämig wird. Je länger man die Sauce köcheln lässt (ohne Deckel) desto sämiger wird die Sauce. Etwas Orangenabrieb dazugeben. Nicht mehr zu sehr mitkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Für einen schönen Glanz ganz am Ende noch eine Flocke Butter unterrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 26. Oktober 2021