

Kalb-Leber Berliner Art, Kartoffel-Püree, Balsamico-Jus

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Sch. Kalbsleber, à 150-200 g Butter, Pflanzenöl Mehl, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g festk. Kartoffeln 300 g zimmerwarme Butter 75-100 ml Milch
Muskatnuss Salz

Für die Apfelringe:

2 -3 Äpfel Butter, Puderzucker Mehl, Pflanzenöl

Für die Zwiebelringe: 2-3 Zwiebeln Mehl, Pflanzenöl, Salz

Für die Balsamico-Jus:

1 rote Zwiebel 100 ml dunklen, Balsamicoessig 100 ml Rotwein

200 ml Kalbsfond 1-2 EL kalte Butter 1 EL Zucker

Langpfeffer Salz

Für die Garnitur: 10 Halme Schnittlauch

Für die Leber: Die Kalbsleber waschen und trockentupfen. Die dünne Haut abziehen und ggf. Blutgefäße herausschneiden.

Leber ggf. in 1,5 cm (Finger-) dicke Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Pflanzenöl pro Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Butter kurz vor Ende dazugeben und die Leber fertigbraten. Kalbsleber anschließend herausnehmen, auf einem Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. bei 70-80 Grad im Ofen warmhalten.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenes Wasser bei mittlerer Hitze weich kochen. Kartoffeln abgießen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Milch in einem Topf erwärmen.

Butter in Stücke schneiden, mit den Kartoffeln, etwas Muskat und etwas Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes auf niedriger Stufe verrühren. Dabei nach und nach die Milch unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf erneut durch ein Sieb streichen.

Für die Apfelringe: Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Die Äpfel in Ringe schneiden, ganz zart mehlieren und in Öl anbraten. Zum Schluss ein klein wenig Butter zugeben und die Äpfel mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Zwiebelringe: Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse bei 150-170 Grad goldbraun ausbacken.

Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Balsamico-Jus: Zwiebel abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen, die Zwiebel unterrühren und mit Rotwein und dem Essig ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Fond angießen und erneut reduzieren. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der kalten Butter aufmontieren und mit Salz und Langpfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und Gericht mit Schnittlauchspitzen garnieren.

Daniel Ledwa am 25. April 2022