

Gebratene Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die gebratene Kalbsleber:

200 g Kalbsleber	Butterschmalz	Butter
Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 g Butter
200 ml Sahne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Apfel- und Zwiebelringe:

1 säuerlicher Apfel	1 große Zwiebel	Butter
20 g Honig	1 Prise scharfes Paprikapulver	Mehl
Salz		

Für die gebratene Kalbsleber:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsleber säubern, mehlieren, von beiden Seiten in Butterschmalz und Butter je ca. 2 Minuten braten. Anschließend salzen, pfeffern und im Ofen warmhalten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen. Butter hinzufügen und unterrühren. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb und Sahne zu den Kartoffeln geben. Eine Prise Muskat reiben und Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen stampfen.

Für die Apfel- und Zwiebelringe:

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Mehl wälzen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Paprikapulver und Honig würzen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und mitrösten.

Lothar Bednarz am 12. September 2022