

# Kalb-Leber Wiener Art, Möhren, Kartoffel-Talern

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

300 g Kalbsleber	4 Schalotten	250 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	50 ml trockener weißer Sherry	4 EL Schweineschmalz
2 EL Tafelessig	2 TL getrockneter Majoran	Mehl, Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffel-Taler:

5 mittlere mehligk. Kartoffeln	150 g Mehl	Muskatnuss
Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Möhren:

1 orange Möhre	1 gelbe Möhre	1 lila Möhre
50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker	Petersilie, Pflanzenöl

### Für die Leber:

Die Leber 30 Minuten vor der Kochzeit in das Gefrierfach geben, damit sie sich besser schneiden lässt. Danach herausnehmen und in feine, gleichmäßige Streifen schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne zerlassen, Schalotten hinzugeben und anschwitzen. Leberstreifen hinzugeben und kurz und scharf anrösten. Leber mit Mehl bestäuben und mit Sherry ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und kurz aufkochen lassen. Sahne hinzugeben und die Sauce mit Majoran, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

### Für die Kartoffel-Taler:

Kartoffeln in Salzwasser garen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die Masse zu einem Teig verkneten, formen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin goldbraun ausbacken. Kartoffel-Taler vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen. Teller mit etwas Paprikapulver bestreuen und die Kartoffel-Taler darauf anrichten.

### Für die Möhren:

Möhren schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend die gewürfelten Möhren hinzugeben und durch das Karamell schwenken. Gemüsefond hinzugeben und die Möhren bissfest garen. Petersilie waschen, trockentupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren über die Möhren geben.

Kordula Lingler am 02. Januar 2023