

Kalbsleber, Sherry-Zwiebeln, Kartoffel-Stampf, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 EL kalte Butter	80 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Sherry-Zwiebeln:

250 g Zwiebeln	150 ml Sherry	150 ml Rotwein
100 ml dunkler Balsamico	30 g brauner Zucker	Pflanzenöl

Für die Zwiebelringe:

1 große Zwiebel	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------	------------------	---------------

Für die Kalbsleber:

2 Sch. geputzte Kalbsleber	Butterschmalz	Mehl, Salz, Pfeffer
----------------------------	---------------	---------------------

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser garen.

Abgießen, kurz ausdampfen lassen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne miteinander vermischen und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und dann langsam und nach Gefühl unter die Kartoffeln heben. Es sollte nicht zu flüssig werden. Butter unterrühren.

Für die Sherry-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Sobald alles verdampft ist Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Dann mit einem Teil Sherry, Wein und Essig ablöschen und einkochen lassen. Mit restlicher Flüssigkeit ablöschen und reduzieren lassen, bis alles eingedickt ist.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In heißem Öl goldbraun braten, dann auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.

Für die Kalbsleber:

Leber ggf. putzen und parieren. Leberscheiben in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In heißem Butterschmalz 2 Minuten bei mittlerer Hitze auf jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nancy Bauersachs am 24. Februar 2025