

Kalb-Leber, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Thymianbutter

Für zwei Personen

Für die Leber Berliner Art:

300 g Kalbsleber	2 EL Butter	3 Zweige Thymian
2 EL Mehl	1 Prise Piment d'Espelette	Salz
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für Kartoffel-Sellerie-Stampf:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Sellerieknolle	50 g Butter
100 g Crème-fraîche	250 ml Gemüsesfond	Muskatnuss, Salz

Für die Thymianbutter:

50 g Butter	3 Zweige Thymian	1 süßsaurer Apfel
2 EL Butter	2 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Röstzwiebeln:

1 weiße Zwiebel	1 EL Mehl	Pflanzenöl
-----------------	-----------	------------

Für die Garnitur:

2 farbige Kressesorten

Für die Leber Berliner Art:

Den Backofen auf 60 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kalbsleber parieren und trocken tupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Thymian hinzugeben.

Leber in reichlich Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und jede Scheibe von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Bei geringer Hitze langsam nachgaren und immer wieder mit Butter übergießen. Die Leber in den Backofen geben und warmhalten. Erst kurz vor dem Anrichten mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Für Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zugedeckt in einem Topf mit Gemüsesfond und Wasser 25 Minuten kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse pressen, mit Butter und Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Thymianbutter:

In einer Pfanne Butter erhitzen und mit Thymian aromatisieren.

Für den geschmorten Apfel:

Das Kerngehäuse des Apfels entfernen. Unteres Ende des Apfels abschneiden und Apfel halbieren. Apfelscheiben in einer Pfanne mit Butter und Öl zur gewünschten Konsistenz schmoren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren, dann im Topf mit Öl ausbacken. Mit einem Schöpfsieb entnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Sabine Droppmann am 28. April 2025