

Kalb-Leber, Kartoffel-Püree, Möhren, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Sch. Kalb-Leber à 150 g	Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	Mehl	Pflanzenöl
-----------------	------	------------

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	200 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

1 Bund Minimöhren, Grün	100 g Butter	50 g Zucker
Salz		

Für die Leber:

Die Leber ggf. säubern, anschließend mehlieren und in heißem Rapsöl kräftig in einer Pfanne anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, mehlieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser sehr weich garen. Kartoffeln abgießen.

Butter und Sahne mit dem Handrührgerät mit den Kartoffeln vermischen, bis ein glattes Püree entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem kleingeschnittenen Schnittlauch verfeinern und abschmecken.

Für die Möhren:

Möhren putzen und dabei 2 cm Grün stehen lassen. Die geputzten Möhren im kochenden Salzwasser kurz blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Möhren in den Zuckersud geben und langsam bei wenig Hitze karamellisieren lassen.

Alex Schöpe am 17. November 2025