

Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte

Für 2 Personen

Für die Apfel-Pfeffer-Tarte:

2 EL Butter	150 g Blätterteig	1 Eigelb
1 EL Sahne	1-2 Äpfel	1 EL Butter
1 TL Honig	2 EL brauner Zucker	1 EL Apfelessig
1 TL schwarzer Pfeffer		

Für die Leber:

1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie	300 g Kalbsleber
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	Salz
125 ml Kalbsfond	60 ml Rotwein	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine Tarteform (ca. 20 cm Durchmesser) mit 1 EL Butter ausfetten und mit dem Blätterteig auslegen. (Keinen Rand auslegen.) Eigelb mit Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 20 Minuten goldgelb backen, er sollte schön aufgehen. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Apfelspalten anbraten, Honig und braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, diesen einkochen und mit grob gemahlen Pfeffer abschmecken. Den Boden aus der Form nehmen, horizontal halbieren. Eine Hälfte mit Apfelspalten belegen und die andere Teighälfte als Deckel darauf geben. Tarte in Viertel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Leber in zwei Scheiben schneiden trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, salzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Backofen bei ca. 50 Grad). In der Fleischpfanne die Schalotte anschwitzen, mit Fond und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Unter die Soße die Petersilie mischen und den aus der Leber ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Alles kurz aufkochen und abschmecken. Die Leberschnitzel mit der Soße anrichten. Dazu die Apfeltarte servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 30. September 2009