

Kalb-Leber, Pfeffer-Pfirsich, Sellerie-Püree, Schalotten

Für 4 Personen

Für das Selleriepüree:

800 g Knollensellerie	500 ml Sahne	500 ml Milch
Salz, Pfeffer	ger. Muskatnuss	250 g Butter
Zitronensaft		

Für die Schalotten:

2 Schalotten	1 EL Butter	1 TL brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Pfefferpfirsich:

2 Pfirsiche	4 Blätter Salbei	2 EL Butter
1 Prise brauner Zucker	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

500 g Kalbsleber	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
2 EL Butter		

Sellerie schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.

Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben. Zucker überstreuen und alles sacht weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen.

Salbei abbrausen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Zucker, Pfirsichhälften und Salbei zugeben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Selleriewürfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sellerie und Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.

Leber kalt abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.

Selleriepüree in Nocken auf Tellern setzen. Mit Leber, Pfirsichen und Schalotten anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 14. August 2017