

Kalb-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Tranchen Kalbsleber á 80 g	400 g Kartoffel	2 Rosmarinzweige
1 Apfel	1 Zitrone	2 Zwiebeln
1 Prise Paprikapulver	210 g Butterschmalz	5 EL Butter
2 TL Mehl	2 EL gehobelte Mandeln	1 Prise brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mehlieren. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Butter und die Rosmarinnadeln dazugeben und aufschäumen lassen. Die Leber in der schäumenden Butter fertig garen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Den Apfel in acht Spalten schneiden. Einen Esslöffel Butter erhitzen und die Äpfel darin anbraten. Etwas Schale von der Zitrone reiben, den Saft auspressen und zu den Äpfeln geben. Mit dem braunen Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit etwas Mehl und Paprikapulver bestäuben und gut vermengen. In einem kleinen Topf 200 Gramm Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben in kleinen Mengen nacheinander kross frittieren und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen. Die Kartoffeln pellen und in einen Topf geben. Die restliche Butter mit den Mandeln bräunen. Die Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Zu einem gröberen Stampf zerdrücken mit Salz abschmecken. Den Kartoffelstampf auf einem den Teller geben, die Leber darauf anrichten und die Apfelscheiben dazugeben. Mit den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 08. November 2013