

Kalb-Leber Berliner Art goes Kölle Alaaf

Für vier Personen

Für die Kalbsleber:

600 g Kalbsleber	2 Knoblauchzehen	kalte Butter
gereifter Balsamicoessig	2 Zweige Thymian	Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	150 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

4 mittelgroße Zwiebeln	Mehl	Salz, Fett
------------------------	------	------------

Für die Äpfel:

2 Braeburn Äpfel	1-2 EL kalte Butter	Balsamico
Öl	Zucker	

Für die Kalbsleber:

Die Leber putzen von Häuten befreien, in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Öl rosa braten. Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben. Leber mit der kalten Butter arosieren. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und die Leber einige Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Balsamico in die Pfanne mit den Bratrückständen geben und umrühren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser sehr weich kochen. Milch erwärmen und Butter klein würfeln. Kartoffeln abschütten. Nach und nach die Milch hinzugeben und die Butterwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und über einen Hobel in 2 mm dicke Ringe hobeln.

Mehlieren und in 140 Grad heißem Fett frittieren. Anschließend salzen.

Für die Äpfel:

Apfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelscheiben in Öl anbraten. Kalte Butter hinzufügen, mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Max Strohe am 16. Januar 2023