

# Kalb-Leber, Apfel-Tortelli, Kartoffel-Mousseline

## Für zwei Personen

### Für die Kalb-Leber:

|                           |               |                 |
|---------------------------|---------------|-----------------|
| 300 g Kalb-Leber-Scheiben | 2 EL Butter   | 2 cl Calvados   |
| 100 ml Kalb-Fond          | 1 TL Olivenöl | 4 Zweige Salbei |
| Salz                      | Pfeffer       |                 |

### Für den Nudelteig:

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| 2 Eier             | 125 g Semola di grano duro |
| 75 g Mehl, Type 00 | 1 Prise Salz               |

### Für die Füllung:

|                    |                 |                |
|--------------------|-----------------|----------------|
| 2 Südtiroler Äpfel | 1 weiße Zwiebel | 2 TL Butter    |
| 1 TL Honig         | 2 cl Calvados   | 50 ml Weißwein |
| 1 Zweig Rosmarin   | 1 Zweig Thymian | Salz, Pfeffer  |

### Für die Kartoffel-Mousseline:

|                  |                        |                  |
|------------------|------------------------|------------------|
| 250 g Kartoffeln | 60 g sehr kalte Butter | 100 ml Vollmilch |
| Muskatnuss       | Salz                   | Pfeffer          |

### Für die Röstzwiebeln:

|                 |            |             |
|-----------------|------------|-------------|
| 1 weiße Zwiebel | Pflanzenöl | 1 EL Stärke |
| Salz            |            |             |

### Für die Fertigstellung:

|      |      |
|------|------|
| 1 Ei | Salz |
|------|------|

### Für die Kalb-Leber:

Die Kalb-Leber putzen. Salbeiblätter abzupfen.

1 TL Butter und das Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Kalb-Leber-Scheiben mit den Salbeiblättern von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Die Leber und Salbei-Zweige auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Den Bratansatz mit Calvados ablöschen, einkochen lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Um die Hälfte reduzieren und mit der restlichen Butter sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Nudelteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Apfelwürfel mit dem Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Kräuterzweige dazu geben. Mit Calvados und Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze die Apfelstücke weich garen. Kräuterzweige entfernen und die Äpfel mit dem Pürierstab grob mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abkühlen lassen.

**Für die Kartoffel-Mousseline:**

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weichkochen.

Abgießen und mit einem Handtuch bedeckt ausdämpfen lassen. Butter würfeln. Milch und Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Kochen bringen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und nach und nach mit der Milch-Buttermischung cremig verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe hobeln. Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Zwiebelringe in der Stärke wenden, die übrige Stärke abklopfen und dann die Zwiebelringe portionsweise im heißen Öl knusprig backen.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

**Für die Fertigstellung:**

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Apfelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken.

Die Tortelli in das siedende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Tortelli 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

Kartoffel-Mousseline auf flachen Tellern anrichten. Jeweils 1-2 gebratene Leberscheiben anlegen, diese mit der Salbeibutter glasieren. Die Tortelli anrichten. Mit den Röstzwiebeln und den gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Cornelia Poletto am 15. August 2025