

# Kalb-Leber Berliner Art

## Für 4 Personen

### Gewürzapfeljus:

1 Apfel, Boskop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	100 ml Kalbsjus	Quatre épices

### Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Meersalz	

### Chicorée:

4 Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Essig, Trockenbeereauslese	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

### Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, a 75g	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

### Gewürzapfeljus:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinem Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre épices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit der Kalbsjus auffüllen. Nochmals aufkochen und warm stehen lassen.

### Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Durch ein Sieb abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung grob stampfen und nochmals nachschmecken. Warm halten.

### Chicorée:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Trockenbeereausleseessig ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chicoréeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen.

### Leber:

Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoréeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit heißer Gewürzapfeljus übergießen. Den Kartoffelstampf extra servieren.

Cornelia Poletto am 18. November 2011