

Kalb-Leber mit Kartoffel-Feigen-Püree

Für 4 Personen

Kartoffel-Feigen-Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	Salz
Muskatnuss	100 ml heiße Milch	3 frische Feigen
3 EL Schlagsahne		

Kalbsleber:

8 Sch. Kalbsleber à 80 g	Salz, Pfeffer	2 EL Mehl
1 Schalotte	2 EL Sonnenblumenöl	50 m Sherry
100 ml Madeira	20 g Butter	1 TL Petersilie

Kartoffel-Feigen-Püree:

Für das Püree die Kartoffeln schälen, klein schneiden, in Wasser weich garen, abgießen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit der Butter verrühren und würzen. Die heiße Milch unterrühren und das Püree durch ein feines Sieb streichen, warm halten. Die Feigen in 5 mm große Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren mit der Sahne unterziehen.

Kalbsleber:

Die Leberscheiben von beiden Seiten salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Das Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Leber darin langsam und nicht zu heiß von beiden Seiten goldgelb braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Sherry und Madeira ablöschen und beides etwas einkochen lassen. Die Lebern wieder hineinlegen und gar ziehen lassen. Die kalte Butter einrühren und die Petersilie zugeben.

Salbeispinat 350 g Babyspinat 1 Schalotte 30 g braune Butter 1 EL Salbei (Streifen) Salz Muskatnuss .

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die braune Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Den Spinat sowie den geschnittenen Salbei zugeben und garen, bis der Spinat etwas zusammengefallen ist. Es dürfen ruhig noch ein paar Blätter dabei sein, die noch nicht komplett zusammengefallen sind. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Anrichten:

Die Leber mit dem Spinat anrichten und das Püree dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 12. November 2020