

Kalb-Leber Berliner Art

Für 2 Portionen

300 g Kartoffeln, mehligk.	1 EL Butter	ca. 200 ml Milch
400 g Kalbsleber	10 Perlzwiebeln	1 Apfel, rot
2 EL Butter	100 ml Aceto Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker
Weizendunst, Pflanzenöl		

Das Kerngehäuse des Apfels mit einem Ausstecher entfernen, den Apfel in etwa 0,2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine), mit Zitronensaft beträufeln, in Zucker wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 80 Grad mehrere Stunden (am besten über Nacht) vollständig zu Chips trocknen. Kartoffeln in einem Topf mit heißem Wasser auf dem Herd kurz unter dem Siedepunkt weich garen, anschließend schälen, und in eine Schüssel pressen. Butter und Milch in einem Topf erhitzen und langsam unter die Kartoffelmasse rühren, bis die Konsistenz zwischen Kartoffelsuppe und Kartoffelpüree liegt. Anschließend durch ein Sieb gießen (bzw. streichen), mit Salz abschmecken, in eine Espumafflasche füllen, mit ein bis zwei Patronen Gas laden, gut schütteln und warm stellen. Perlzwiebeln mit Schale in einem Topf mit gesalzenem Wasser fünf Minuten köcheln lassen, anschließend an der Wurzelseite aufschneiden und die Zwiebel aus der Schale drücken. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber in Scheiben schneiden, in Weizendunst wenden, von beiden Seiten braten, direkt in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, Perlzwiebeln zugeben, kurz durchschwenken, mit einer Prise Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Kartoffelschaum in tiefe Teller oder Schüsseln verteilen, die Leber darauf anrichten, mit den Balsamico-Perlzwiebeln aus der Pfanne bestreuen und mit Apfelchips garnieren.

Alexander Herrmann am 22. August 2014