

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Innereien

2008-2024

80 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Leber mit Zwiebeln und Birnen	1
Enten-Leber-Tramezzini, Radicchio trevisano, Chutney	2
Kalb-Leber mit Erbsen-Püree und Röstzwiebeln	3
Kalb-Leber Berliner Art goes Kölle Alaaf	4
Rosenkohl-Gröstl mit Mandeln, Rosinen, Geflügelleber	5
Überbackene Rinder-Kutteln mit Camembert und Spinat	6
Kalbs-Leber mit Kartoffel-Stampf und Äpfeln	8
Kalb-Leber venezianisch mit Kräuter-Nudeln und Feigen	9
Risotto alla milanese mit Blattgold	10
Kalb-Leber mit Majoran, Kartoffel-Schaum und Äpfeln	11
Kalb-Leber mit Apfel-Schalotten-Soße	12
Kalb-Leber, Frühlingslauch, Apfel-Chutney, Erdnuss-Soße	14
Gebratene Geflügel-Leber auf Rotkraut-Salat	15
Kalb-Leber mit Kartoffel-Feigen-Püree	16
Rind-Leber-Ragout	17
Penne rigate mit Enten-Leber, Radicchio, Feige	18
Enten-Leber mit Boskop Apfel	19
Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Curry-Zwiebeln	20
Süßsaure Nierchen mit Spätzle	21
Grünes Kartoffel-Püree mit Geflügel-Leber, Champignons	22
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree	23
Penne mit Kalb-Leber und Radicchio	24
Kalb-Leber mit gebratener Polenta, Pilzen und Gremolata	25
Geschnetzelte Kalb-Leber mit Quitte	27
Gebratene Kalb-Leber, Essig-Schalotten, Kartoffel-Püree	28

Gebratene Geflügel-Leber mit Nudeln	29
Kalb-Leber auf Rosmarin-Polenta-Püree und grünem Spargel	30
Gebratene Kalb-Leber mit glasierten Äpfeln	31
Reh-Leber Berliner Art	32
Kalb-Leber, Pfeffer-Pfirsich, Sellerie-Püree, Schalotten	33
Kalb-Leber mit weißen Zwiebeln, Berberitze, Rucola	34
Bärlauch-Lasagne mit Geflügel-Leber und roten Zwiebeln	35
Geschnetzelter Kalb-Leber mit Sellerie-Püree	36
Kalb-Leber mit Rosinen-Risotto und Balsamico-Jus	37
Soufflierter Leber-Knödel mit Sauerkraut	38
Kalb-Leber, Balsamico-Jus, Apfel-Spalten, Sellerie-Stampf	39
Kalb-Leber mit Apfel-Chutney und Lauch-Kartoffel-Püree	40
Sautierte Kalb-Leber-Streifen mit Apfelessig-Soße	41
Kalb-Leber Berliner Art	42
Geflügel-Leber-Pastete	42
Kalb-Leber-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Püree	43
Kalb-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Stampf	44
Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut	45
Geflügel-Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kartoffel-Püree	46
Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Küchle	47
Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat	48
Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken	49
Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Creme, Bratapfel	50
Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat	51
Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree	52
Kalb-Leber mit Birne, Bohne und Speck	53
Semmel-Knödel-Salat mit Kalb-Leber und Apfel-Schalotten	54
Glasierte Geflügel-Leber mit lauwarmem Kraut-Salat	55
Leber-Knödel mit Zwiebel-Schmelze und Feld-Salat	56
Pot au feu von Wirsing und Roter Bete mit Kalb-Zunge	57
Gebratene Geflügel-Leber mit Feigen-Chutney	58
Kalb-Leber Berliner Art	59

Kalb-Nieren	60
Pikanter Bratapfel mit Maronen gefüllt und Hühner-Leber	61
Penne mit Kalb-Leber und Radicchio trevisano	62
Kalb-Bries in Walnuss-Butter, Rote-Bete-Gemüse	63
Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber	64
Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber	65
Schweine-Leber-Spätzle mit Würzapfel-Kompott	66
Geflügel-Leber-Terrine, Sellerie-Apfel-Salat, Walnüsse	67
Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete	67
Geschnetzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse	68
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree	69
Pfifferling-Ragout mit gebratener Enten-Leber	70
Kalb-Leber mit gebackener Blutwurst und Stampf-Kartoffeln	71
Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine	72
Gebratene Kalb-Leber	72
Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi	73
Kalb-Leber Berliner-Art	74
Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte	75
Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren	75
Geflügel-Leber-Parfait mit Honigkuchen, Physalis-Kompott	76
Steinpilz-Carpaccio mit gebratener Gänse-Leber	77
Kartoffel-Mais-Crêpes mit Kalb-Leber und Madeira-Soße	77
Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße	78

Index

79

Leber mit Zwiebeln und Birnen

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	3 Zwiebeln
4 EL Weizenmehl, 405	Pflanzenöl	2 Birnen
2 St. glatte Petersilie	600 g Kalbsleber	2 EL Butter

Pfeffer

Außerdem:

Waffeleisen

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken, 1 TL Salz hinzugeben, das Wasser aufkochen lassen, kurz kochen lassen und die Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Dann Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und pellen.

Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Ringe zertrennen.

Einen flachen Teller mit Mehl bereitstellen. Die Zwiebeln im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit die Birnen waschen, abtrocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Birnenhälften in Scheiben schneiden.

Die Birnen zu den Zwiebeln geben und mitbraten, bis die Zwiebeln goldgelb und die Birnen glasig sind.

Für die Kartoffeln das Waffeleisen erhitzen und einfetten.

Anschließend die Kartoffeln einzeln in das Waffeleisen geben und zudrücken. Ca. 5 Minuten die zerquetschte Kartoffel im Waffeleisen kross backen. Die restlichen Kartoffeln auf die gleiche Art kross backen.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.

Die Leber abbrausen, gründlich trockentupfen, in Portionsstücke schneiden und im übrigen Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Zwiebeln und Birnen aus der Pfanne nehmen, etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Leberstücke darin von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Butter mit in die Pfanne geben und Leber mit Salz und Pfeffer würzen.

Die krossen Kartoffeln salzen. Kartoffeln und Leber auf Teller verteilen. Zwiebeln und die Birnen auf der Leber anrichten und das Bratfett darüber träufeln lassen. Mit Petersilie garnieren.

Andrea Safidine am 26. August 2024

Enten-Leber-Tramezzini, Radicchio trevisano, Chutney

Für zwei Personen

Für das Chutney:

1 Quitte	1 kleine Gemüsezwiebel	50 ml Weißwein
25 ml Quittenessig	200 ml Apfelsaft	4 Zweige Thymian
1 TL Fenchelsaat	1 TL Koriandersaat	1 Sternanis
1 EL Senfkörner	50 g Zucker	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für den Speck:

4 Sch. Tiroler Schinkenspeck

Für Salat und Vinaigrette:

4 Blätter Radicchio trevisano	1 kl. Handl Wildkräutersalat	3 EL Quittenessig
1 EL Honig	4 EL Walnussöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Tramezzini:

160 g Entenleber	4 Scheiben Brioche	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	Meersalz	

Für die Fertigstellung:

1 kleinen schwarzen Trüffel

Für das Chutney:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Quittenessig ablöschen. Fenchelsaat, Koriandersaat und Sternanis in einem Gewürzsäckchen zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Apfelsaft und Thymian zugeben und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Quitte schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Senfkörner in einem flachen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Die Quittenwürfel zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Den Fond durch ein feines Sieb zu der Quitten-Zwiebelmischung und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Speck:

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für Salat und Vinaigrette:

Radicchio und Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Mit etwas Vinaigrette marinieren.

Quittenessig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tramezzini:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Briochescheiben toasten bzw. in einer Pfanne rösten.

Entenleber mit dem Thymian bei mittlerer Hitze in schäumender Butter etwa 3 Minuten braten. Erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber in 1 cm dicke Tranchen schneiden.

Die Leber erst nach dem Braten würzen, ansonsten wird sie sehr trocken und fest.

Für die Fertigstellung:

Trüffel hobeln. Zwei Brioche-Scheiben ausbreiten und mit Radicchio, Wildkräutersalat, Quitten-Chutney, Speckscheiben und Entenleber belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Trüffel darüber geben. Mit der anderen Briochescheibe belegen.

Cornelia Poletto am 10. November 2023

Kalb-Leber mit Erbsen-Püree und Röstzwiebeln

Für 4 Personen:

Für das Erbsenpüree:

150 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 Zwiebel
1 EL Butter	500 g Erbsen	200 g Sahne
150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	Muskatnuss, gerieben
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 TL Zitronen-Abrieb	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln, groß	3 EL Mehl	Paprikapulver, edelstüß
50 g Butterschmalz	Salz	

Für die Kalbsleber:

4 Scheiben Kalbsleber (à 150 g)	Salz	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Butter	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kartoffeln in einem kleinen Topf knapp mit Salzwasser bedeckt zugedeckt weich kochen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen.

Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Erbsen zugeben, kurz andünsten.

Sahne und Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Röstzwiebeln Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Mehl und Paprikapulver mischen. Zwiebelringe zugeben und alles vorsichtig gründlich durchmischen.

Überschüssige Mehl von den Zwiebelringen abschütteln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Petersilie grob hacken.

Die Leber kalt abrausen und gründlich trocken tupfen.

Erbsen abtropfen lassen, die Kochflüssigkeit dabei auffangen.

Erbsenmischung und etwas Kochflüssigkeit mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, zugeben und mit untermixen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse zum Erbsenpüree drücken.

Alles gut vermischen und dabei nach und nach noch weitere Kochflüssigkeit unterrühren, bis ein cremiges Püree entsteht.

Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Püree kurz warm halten. Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.

Zwiebelringe mit etwas Salz würzen.

Sören Anders am 23. Juni 2023

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

Rosenkohl-Gröstl mit Mandeln, Rosinen, Geflügelleber

Für zwei Personen

Für die Mandeln:

50 g Mandelstifte

Für das Gröstl:

100 g Geflügelleber

200 g Rosenkohl

50 g Rosinen

1 Orange

10 g Butter

100 ml roter Portwein

5 Zweige Blattpetersilie

1 EL Sonnenblumenöl

1 Msp. Quatre Épices

Salz

Für die Mandeln:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstifte auf einem Backblech verteilen und im Backofen für etwa 8 Minuten goldbraun rösten. Danach herausnehmen und auf einen Teller zur Seite stellen.

Für das Gröstl:

Portwein mit Orangenabrieb und -saft in eine Schüssel geben und die Rosinen darin über Nacht einlegen.

Geflügelleber scharf und kurz in einer Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Die Hälfte der Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Da die Leber eine kurze Garzeit hat, diese nur kurz in der Pfanne anbraten, so dass sie von innen noch roh bleibt. Kein Salz verwenden, da die Leber sonst fest wird. Beim Braten der Geflügelleber Abstand halten, weil sich das in der Leber enthaltene Wasser in der Hitze ausdehnt und dabei zischt. Leber aus der Pfanne nehmen und bis zur späteren Verarbeitung zum Abtropfen auf ein Sieb geben.

Rosenkohl putzen, halbieren und im Ansatz der Leber bei geringer Temperatur in der Pfanne rösten. Zwischendurch mit Salz würzen. Die restliche Butter zum Rosenkohl geben und ziehen lassen.

Die eingelegten Rosinen ohne den Saft zum gerösteten Rosenkohl in die Pfanne hinzufügen. Die Schale der Orange abreiben und dazugeben.

Alles gut vermengen und mit Salz würzen.

Die kurz gebratene und noch rohe Leber mit den Mandelstiften zum Rosenkohl in die Pfanne geben. Mit Quatre Épices würzen und durchschwenken. Die Pfanne nochmal heiß werden lassen, damit die Leber Temperatur bekommt.

Einen Schuss Portwein dazugeben, damit alles emulgiert. Petersilie grob hacken und in das Gröstl rühren. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie garnieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2022

Überbackene Rinder-Kutteln mit Camembert und Spinat

Für 4 Personen

Für die Kutteln:

600 g Rinder-Kutteln	Salz	2 Zwiebeln
1 Lauchstange	2 Äpfel	2 EL Rapsöl
2 EL Butter	60 ml weißer Balsamico	Zucker
200 ml Weißwein	500 ml Rinderbrühe	5 Korianderkörner
5 Pfefferkörner	2 Pimentkörner	2 Knoblauchzehen
1/2 Bio-Zitrone	2 Lorbeerblätter	1 Zweig Zitronenthymian
250 g Sahne	150 g Crème-fraîche	2 Eigelbe

Für den Spinat:

800 g Blattspinat	1 kleine Zwiebel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

250 g Camembert	4 EL Preiselbeeren	Pfeffer
1 Baguette		

Die Kutteln unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 3 cm lange und 5 mm breite Streifen schneiden.

In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kuttelstreifen 2 Minuten blanchieren, abschütten, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Lauch putzen, waschen, das harte Grün entfernen. Das Weiße und Hellgrüne vom Lauch ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf Rapsöl erhitzen und die gut abgetropften Kuttelstreifen darin kurz anbraten.

Butter, Zwiebel- und Lauchstreifen zugeben und mitanschwitzen.

Mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Kutteln mit Salz und Zucker würzen, die Apfelstreifen zugeben und den Weißwein angießen.

Diesen ebenfalls fast vollständig einkochen lassen, dann die Rinderbrühe angießen.

Koriander-, Pfeffer- und Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen.

Knoblauch schälen und andrücken.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben.

Zitronenschale, gemörserte Gewürzkörner, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zitronenthymianzweig in einen Papierteebeutel füllen und mit Küchengarn verschließen. Das Gewürzsäckchen zu den Kutteln geben und diese bei milder Hitze ca. 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach 30 Minuten Kochzeit der Kutteln bei geöffnetem Deckel und etwas stärkerer Hitze die Flüssigkeit im Topf um etwa die Hälfte einkochen.

2/3 der Sahne und die Crème fraîche zugeben, weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt die restliche Sahne mit den Eigelben verquirlen. Den Topf vom Herdziehen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Ei-Sahne unter die heißen Kutteln rühren. Die Kutteln in der Sauce abschmecken.

Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze auf 220 Grad einschalten.

Spinat in Portions-Auflauf-Formen oder tiefe Porzellanteller verteilen. Darauf die Kutteln geben.

Camembert in dünne Scheiben schneiden und über die Kutteln geben. Im vorgeheizten Ofen den Käse goldbraun gratinieren.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, Preiselbeeren obenauf geben und mit Pfeffer bestreuen. Dazu Baguettescheiben servieren.

Tipp: Besonders fein schmeckt es mit gerösteten Brotscheiben. Dazu das Baguette in dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit etwa Butter von beiden Seiten goldbraun rösten.

Jörg Sackmann am 01. März 2022

Kalbs-Leber mit Kartoffel-Stampf und Äpfeln

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehligk. 150 g Karotten Salz
3 EL Butter 1 Bund Schnittlauch

Für die Kalbsleber:

150 g Zwiebeln 2 EL Weizenmehl (405) 4 Kalbsleberscheiben (à 160 g)
2 EL Butter Salz 1 TL Zucker
2 EL Obstessig

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel 1 EL Butter 1 TL Zucker

Kartoffeln und Karotten waschen, schälen, klein schneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kartoffel- und Karottenstücke aufkochen und zugedeckt und etwa 15 - 20 Minuten garen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbsleber Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Das Mehl auf einen Teller streuen, die Leberscheiben darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten je 2 Minuten sanft braten.

Leberscheiben aus der Pfanne nehmen, salzen, auf eine ofenfeste Platte oder Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Die Zwiebelwürfel in die Pfanne mit dem Bratfett der Leber geben und goldbraun braten.

In der Zwischenzeit für den Stampf die Butter in einen kleinen Topf geben, schmelzen und leicht bräunen.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Zucker über die gebratenen Zwiebeln streuen und mit Essig ablöschen, dann die Zwiebeln auf die gebratenen Leberscheiben geben.

Die Butter für die Äpfel in derselben Pfanne aufschäumen und die Apfelspalten darin kurz anbraten. Dann mit Zucker bestreuen, wenden und karamellisieren lassen.

Die Kartoffel-Karotten-Mischung abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die braune Butter zum Gemüse geben, grob zerstampfen, mit Salz abschmecken und Schnittlauch darüber streuen.

Je eine Scheibe Kalbsleber mit Zwiebeln auf den Tellern anrichten, Kartoffel-Karotten-Stampf und gebratene Äpfeln anlegen und servieren.

Christian Henze am 03. Februar 2022

Kalb-Leber venezianisch mit Kräuter-Nudeln und Feigen

Für 4 Personen:

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 EL Öl	2 EL Spätzlemehl	mildes Chilisalz
5–10 g Marzipanrohmasse	50 ml Weißwein	

Für die Nudeln:

400 g Tagliatelle	Salz	1–2 EL mildes Olivenöl
200 g Steinpilze	$\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe	1 EL Dillspitzen
1 EL Minze	1 EL Petersilie	

Außerdem:

2 Feigen	mildes Olivenöl	1 EL geröst. Mandelblättchen
----------	-----------------	------------------------------

Die Leber häuten und putzen, waschen und trocken tupfen. Erst in dünne Scheiben und dann in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und quer in etwa 3 mm dünne Streifen schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in etwa 3 mm dünne Streifen schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Die Leberstücke im Mehl wenden, etwas abklopfen und im Öl 2 bis 3 Minuten anbraten, dabei zwischendurch einmal wenden. Herausnehmen und mit Chilisalz würzen.

Anschließend Zwiebel und Lauch in der Pfanne im verbliebenen Fett bei mittlerer Hitze wenige Minuten andünsten. Das Marzipan fein zerpfücken und untermischen. Den Wein dazugießen und einkochen lassen, alles mit Chilisalz würzen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit dem Olivenöl mischen. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und in etwa $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben schneiden. In einer großen tiefen Pfanne die Brühe mit den Nudeln und Steinpilzen erhitzen und Dill, Minze und Petersilie dazugeben.

Zum Servieren die Feigen putzen, waschen und in Spalten schneiden.

Die Kräuterbandnudeln auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Leber mit den Feigenpalten daraufsetzen und alles mit Mandeln bestreuen. Nach Belieben noch mit Salbeiblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2021

Risotto alla milanese mit Blattgold

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	50 g Rindermark	2 Schalotten
1 L Geflügelfond	50 ml Weißwein	80 g Parmesan
1 EL Butter	2 EL Butter	20 Safranfäden
Blattgold	feines Meersalz	

Für das Risotto:

Das Rindermark in einem Topf aufschäumen.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, dazugeben und glasig anschwitzen.

Den ungewaschenen Reis dazugeben, kurz durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen.

Geflügelfond aufkochen und das Risotto immer wieder mit dem heißen Fond bedecken. Risotto jedes Mal durchrühren, wenn der Fond aufgefüllt wird. Sonst nicht. Nun die Safranfäden dazugeben.

Risotto al dente garen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und geriebenem Parmesan fertig stellen.

Mit Salz abschmecken und mit Blattgold verzieren.

Arrancini: Das Safranrisotto vom Vortag zu kleinen Kugeln formen, mit einem Würfel Scarmorza oder Mozzarella füllen mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in reichlich Olivenöl ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Oktober 2021

Kalb-Leber mit Majoran, Kartoffel-Schaum und Äpfeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalb-Leber	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 EL Butter	60 ml Gemüsefond	50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein	Grappa	1 EL Pinienkerne
1 EL Rosinen	1 Bund frischer Majoran	2 EL Mehl
1 EL Zucker	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelschaum:

300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	160 g Butter
200 ml Sahne	400 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die karamellisierten Äpfel:

1 säuerlicher Apfel	1 EL Butter	60 ml Weißwein
2 EL Zucker		

Für die Leber: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Rosinen in Grappa einlegen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Majoran abbrausen und trockenwedeln. Leber in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mehlieren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne richtig heiß werden lassen und alle Leberstücke von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Dann sofort herausnehmen. Die Pfanne aufgestellt lassen, die Hitze reduzieren und die Zwiebel in dem Bratensatz glasig schmoren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und einigen Zweigen Majoran würzen und für ca. 5 Minuten langsam schmoren. Mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und leicht einkochen (nur bis der Alkohol verkocht ist). Gemüsefond angießen und leicht abschmecken. Anschließend die Leberscheiben leicht salzen, zurück in die Pfanne geben und so lange in der Sauce lassen, bis diese durch das Mehl der Leber leicht gebunden und die Leber im Kern zart rosa ist. Mit Butter montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schal abreiben. Leber mit Zitronenzesten, Pinienkernen und Rosinen vollenden.

Für den Kartoffelschaum: 100 g Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 60 g Butter glasig und weich dünsten.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und die Kartoffeln weich dünsten. Anschließend die braune Nussbutter dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse evtl. durch ein grobes Sieb drücken. Dann die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon verschließen, mit zwei Patronen versetzen und gut schütteln. Bis zum Servieren in einem Wasserbad warmhalten.

Nussbutter müssen Sie nicht immer frisch zubereiten. Stellen Sie einfach eine größere Menge Nussbutter her, füllen Sie diese in eine Eiswürfelform ab und geben Sie die Form in das Gefrierfach. So können Sie schließlich portionsweise auf die Nussbutter zurückgreifen.

Für die karamellisierten Äpfel: Apfel schälen und in feine Spalten schneiden.

Zucker und Weißwein in einer kleinen Pfanne aufkochen und die Apfelspalten hineinlegen. So lange köcheln lassen bis es leicht zu karamellisieren beginnt, dann mit Butter glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. September 2021

Kalb-Leber mit Apfel-Schalotten-Soße

Für 4 Portionen:

Für den Kartoffelstampf:

800 g festkochende Kartoffeln	Salz	50 ml Vollmilch
50 g Sahne	50 g Butter	Muskatnuss
Pfeffer		

Für die Kalbsleber:

4 Sch. Kalbsleber à 150 g	2 EL Weizenmehl	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 ½ Gemüsezwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl	2 Prisen Salz
--------------------	-----------------------	---------------

Für die Sauce:

2 süße Äpfel	2 Schalotten	2 EL Sonnenblumenöl
100 ml roter Portwein	200 ml Bratensauce	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 TL Speisestärke	

Kartoffelstampf vorbereiten:

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einem Topf mit 1 TL Salz und ausreichend Wasser aufkochen und etwa 20 Minuten weich garen. Für die Kalbsleber den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Röstzwiebeln:

Inzwischen für die Röstzwiebeln die Gemüsezwiebeln schälen und in schmale Ringe schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Schwenken oder Wenden 10-15 Minuten goldbraun braten.

Sauce vorbereiten:

In dieser Zeit für die Sauce Äpfel und Schalotten schälen. Die Äpfel halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten fein würfeln.

Röstzwiebeln abtropfen lassen:

Die Röstzwiebeln mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Kalbsleber:

Für die Kalbsleber die Leberscheiben im Weizenmehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber darin bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten anbraten. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Leber darin kurz schwenken. Die Scheiben aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form im heißen Ofen 3-5 Minuten nachgaren.

Sauce zubereiten:

Währenddessen für die Sauce das Öl in der Leberpfanne erhitzen. Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Den Bratensatz am Pfannenboden mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Bratensauce, Lorbeerblatt sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und die Sauce weitere 5 Minuten köcheln.

Kartoffelstampf stampfen:

In dieser Zeit für die Kartoffeln Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die weichen Kartoffeln abgießen und im Topf kurz ausdampfen lassen, dann mit der heißen Milch-Sahne-Mischung übergießen und mit einem Kartoffelstampfer stückig zerstampfen. Mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Sauce fertigstellen:

Die Leber aus dem Ofen nehmen. Für die Sauce die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce nach Belieben damit binden. Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Kartoffelstampf und Kalbsleber auf Teller verteilen, mit der Apfel-Schalotten-Sauce begießen und mit Röstzwiebeln getoppt servieren.

Tipp:

Bratensauce eignet sich wunderbar zum Verfeinern von Saucen. Um sie immer griffbereit zu haben, lohnt es sich, eine große Menge zuzubereiten, sie in Eiswürfelbehältern einzufrieren und sie so bei Bedarf stets einfach portionieren zu können. Im Notfall die Bratensauce hier durch den Inhalt eines Töpfchens Rinderpaste (40 g; für 400-500 ml Wasser) mit 250 ml heißem Wasser angerührt ersetzen.

Frank Rosin am 26. August 2021

Kalb-Leber, Frühlingslauch, Apfel-Chutney, Erdnuss-Soße

Für 4 Personen

Für das Apfelchutney:

1 Schalotte	15 g frischer Ingwer	2 Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL Butter	80 g Zucker	2 EL Weißweinessig
2 EL Weißwein	Salz	

Für die Sauce:

10 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen	150 g geschälte Erdnüsse
1 Chilischote	1 Limette	30 ml Erdnussöl
2 EL Honig	1 EL Apfelessig	200 ml Kokosmilch
200 g cremige Erdnussbutter	50 ml Sojasauce	3 Stängel Koriander

Für den Frühlingslauch:

2 Bund Frühlingslauch	2 EL Erdnussöl	100 ml Weißwein
3 EL Honig	3 EL Sojasauce	

Für die Leber:

1 Zwiebel	600 g Kalbsleber	2 EL Mehl
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Apfelchutney Schalotte und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Äpfel schälen und in kleine, ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte darin goldgelb anschwitzen. Ingwer zugeben. Zucker einstreuen und diesen goldgelb karamellisieren.

Dann mit Essig und Weißwein ablöschen, die Hälfte der Apfelwürfel zugeben und alles ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die restlichen Apfelwürfel zugeben und diese 1 Minute mitkochen, mit 1 Prise Salz würzen und den Topf vom Herd ziehen.

Für die Sauce Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und ganz fein schneiden.

Erdnüsse grob zerkleinern. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und Chili waschen. Von der Limette den Saft auspressen.

In einem Topf etwas Erdnussöl erhitzen und gehackten Knoblauch und Ingwer kurz darin anschwitzen. Den Honig zugeben und karamellisieren, dann mit Essig und der Kokosmilch ablöschen.

Erdnussbutter, Sojasauce, gehackte Erdnüsse, Chilihälften, Limettensaft und restliches Erdnussöl zugeben, gut unterrühren und alles aufkochen lassen. Nach Belieben noch etwas Wasser zugeben, falls die Sauce zu dick ist.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und unter die Sauce mischen und abschmecken.

Den Frühlingslauch waschen, putzen, dabei die äußere Schicht entfernen. Sie wird beim Garen gern hart und zäh. Frühlingslauch in etwa 4 cm große Stücke schneiden.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen, die Frühlingslauchstücke zugeben und anbraten.

Dann mit Weißwein ablöschen. Honig und Sojasauce zugeben und bei mittlerer Temperatur ein paar Minuten schmoren, bis der Frühlingslauch weich ist.

Für die Leber die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Kalbsleber von Sehnen, Adern und Haut befreien, kalt abbrausen, trocken tupfen und in Portionsscheiben schneiden.

Die Leberscheiben in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten. Die Zwiebelscheiben mit in die Pfanne geben und mitbraten, bis sie goldbraun sind. Leber und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber und Zwiebeln anrichten, Frühlingslauch und Apfelchutney anlegen und die Sauce angießen.

Antonina Müller am 01. Juni 2021

Gebratene Geflügel-Leber auf Rotkraut-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

650 g Rotkohl	1 Schalotte	1 Bio-Orange
1/2 TL Lebkuchengewürz	1 TL schw. Johannisbeer-Konfitüre	100 ml Geflügelbrühe
60 ml gereifter Balsamico	50 ml Sonnenblumenöl	50 ml Walnussöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die Geflügelleber:

1 Knoblauchzehe	400 g frische Geflügelleber	Salz
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	1 Spritzer alter Balsamico

Zusätzlich:

150 g Feldsalat

Vom Rotkohl evtl. unschöne Außenblätter entfernen, Kohl waschen, gut abtropfen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, von etwa der Hälfte die Schale abreiben und anschließend den Saft der Orange auspressen.

Rotkohl- und Schalottenstreifen in ein Schüssel geben und vermengen. Dann Orangenabrieb, -saft, Lebkuchengewürz, Johannisbeerkonfitüre, Geflügelbrühe, Balsamico, Sonnenblumen- und Walnussöl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut durchkneten.

Den Salat mindestens 30 Minuten ruhen lassen und dann nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Der Salat schmeckt besonders gut, wenn er eine Nacht durchgezogen ist.

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Geflügelleber die Knoblauchzehe abziehen und andrücken.

Die geputzte Leber mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leber darin anbraten. Die Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben und den Essig über die Leber geben. Alles kurz schwenken. Die Leber sollte im Kern noch rosa sein, der Bratvorgang dauert ca. 5 Minuten.

Feldsalat auf Teller verteilen, darauf den Rotkrautsalat und die gebratene Leber anrichten. Dazu passt frisches Brioche oder knuspriges Sauerteigbrot.

Tipp: Für selbstgemachtes Walnussbrioche 30 g Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. 120 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat, ein Ei und 30 g weiche Butter in eine Schüssel geben. 15 g frische Hefe in 25 ml Milch auflösen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Die gehackten Walnüsse zugeben und gut durchkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Aus dem Teig vier kleine Brote formen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Auf das Backblech eine kleine ofenfeste Form geben, diese mit 20 ml Wasser füllen. Das Backblech in den heißen Ofen geben und Brioche ca. 20 Minuten backen.

Sybille Schönberger am 23. November 2020

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 ml 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

Rind-Leber-Ragout

Für 4 Personen

2 kg Rinderknochen	500 ml trockener Rotwein	1 Suppenbund
2 Zwiebeln	3 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
1 EL schwarze Pfefferkörner	Salz	Olivenöl

Für das Ragout:

500 g Rinderleber	3 Zwiebeln	500 ml Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	4 Salbeiblätter	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die klein geschnittenen Rinderknochen auf ein hohes Backblech legen. Etwas Öl oder Fett hinzufügen. In den Ofen schieben und $\frac{1}{2}$ Stunde rösten. Dabei immer wieder wenden.

Suppenbund, Knoblauch und Zwiebeln schälen und grob zerteilen.

Pflanzenfett in einem großen Topf erhitzen und das vorbereitete Röstgemüse anbraten. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls etwas anrösten. Nun den Rotwein in den Topf geben. Die Knochen aus dem Ofen hinzufügen und den Topf mit Wasser auffüllen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.

Lorbeerblätter, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben. Alles wieder langsam aufkochen lassen. Dabei den Schaum abschöpfen.

Die Brühe 2 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb oder Küchentuch passieren und das Fett abschöpfen. In einen Topf geben und kräftig einkochen. Sie sollte etwas sämig werden.

Den Fond salzen und nach Belieben mit Gewürzen, Portwein, Butter, Zitrusfrüchten oder anderen Zutaten verfeinern.

Für das Ragout:

Die Rinderleber gut säubern und Sehnen entfernen. In größere Würfel schneiden. Die Zwiebeln häuten und in schmale Lamellen teilen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln noch einige Minuten schmoren lassen. Dabei Rosmarin und einige Salbeiblätter hinzufügen. Die Hitze wieder erhöhen, die Leberwürfel hineinlegen und ebenfalls anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Wenn sie rundum gebräunt sind, die Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Rinderfond in einen Topf geben und erhitzen. Leber und Zwiebeln dazugeben. Alles einmal kräftig erhitzen, den Herd ausstellen und die Leber noch etwas ziehen lassen. Sie sollte im Inneren noch schön saftig sein. Zur Rinderleber Spätzle oder Kartoffelpüree servieren. Dazu passen außerdem Apfelmus und Röstzwiebeln.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020

Penne rigate mit Enten-Leber, Radicchio, Feige

Für zwei Personen

Für die Penne:

200 g Penne rigate	100 g Entenleber	4 dünne Scheiben Südtiroler
Schinkenspeck	1 Radicchio trevisano	1 rote Zwiebeln
1 Feige	50 ml Rotwein	25 ml roter Portwein
30 ml Geflügelfond	1 EL alten Aceto Balsamico	½ EL brauner Zucker
1 TL Thymianblättchen	1 EL Petersilienblätter	1 EL Olivenöl
Butter	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Parmesan	weißer Trüffel
----------	----------------

Für die Penne:

Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond und Balsamico dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Penne Rigate in kochendem Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen.

Feige in 6 Spalten schneiden und die Schnittflächen in braunem Zucker wälzen. In einer beschichteten Pfanne beide Schnittseiten kurz und kräftig anbraten.

Das Wurzelende vom Radicchio trevisano abschneiden und das Weiße der Blätter herausschneiden. Die Blätter in lauwarmem Wasser waschen, danach vorsichtig trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Entenleber in kleine Würfel schneiden.

Thymian und Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blättchen zupfen und fein schneiden.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Entenleber darin anbraten, danach salzen und pfeffern. Den geschnittenen Radicchio trevisano, 1 TL Thymianblättchen und 1 EL Petersilienblättchen in den Wok geben.

Die abgessenen Nudeln dazugeben und durchschwenken. Tiroler Schinkenspeck unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan und Trüffel hobeln.

Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesan- und Trüffelhobel bestreuen. Jeweils drei Feigenspalten anlegen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020

Enten-Leber mit Boskop Apfel

Für zwei Personen

Für die Entenleberterriner:

250 g Entenbratleber	1 Schalotte	250 g geklärte Butter
4 Eier	2 cl Madeira	2 cl roter Portwein
2 cl Rotwein	2 cl Weißwein	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl	10 g Salz-Pfeffermischung

Für den Apfel:

2 Boskop Äpfel	150 ml Apfelsaft	50 ml Weißwein
2 cl Calvados	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Sternanis	1 EL Speisestärke	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	1 Scheibe Toast	1 Zitrone
100 ml Olivenöl	Öl	Salz.
Pfeffer		

Für die Entenleberterriner:

Für das Parfait die Butter mit den Kräutern klären, passieren und etwas abkühlen lassen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Schalotten in etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Portwein, Rotwein sowie Madeira hinzufügen. Das Ganze auf 1/3 reduzieren lassen. Leber im Rotor zusammen mit der Reduktion und Eiern langsam mixen, Butter durch ein Sieb dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Masse dann in kleine feuerfeste Förmchen (mit geöltem Backpapier ausgelegt) passieren und bei 120 Grad (im Wasserbad im Ofen) ca.15-20 Minuten pochieren.

Für den Apfel:

In einem Topf Zucker karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen.

Apfelsaft und Gewürze hinzugeben und leicht Reduzieren. Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und in den Gewürzfond geben. Äpfel kurzaukochen lassen, Calvados hinzugeben und vom Herd nehmen.

Damit die Äpfel noch leichten Biss haben. Äpfel durch ein Sieb abgießen.

Mit einem Schneebesen etwas anstoßen.

Für die Garnitur:

Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine kleine Vinaigrette rühren. Wildkräuter kurz dadurch ziehen. Toast von der Rinde befreien, mit einem Ausstechring ausstechen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Toast auf einen Teller anrichten, Leberterriner auch mit dem Ausstechring ausstechen, in das ausgestochene Loch setzen, Apfelkompott mit einem Löffel als Nocke draufsetzen, mit Wildkräutern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Curry-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

4 Scheiben Kalbsleber	2 Äpfel, Cox Orange	1 EL Butter
1 EL Zucker	Mehl	Öl
Butter	Salz	

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Zwiebeln:

200 g süße Zwiebeln	100 g Mehl	20 g Anapurna-Currypulver
Öl	Salz	

Für den Chicorée:

2 kleine Köpfe Chicorée	4 dick. Sch. Schinken	50 g Butter
50 ml Orangensaft	200 ml Kalbsfond	50 g Zucker
1 Lorbeerblatt	Maisstärke	Salz
Pfeffer		

Für die Leber:

Die Leberscheiben mehlieren und in Öl und Butter bei nicht zu starker Hitze rosa braten. Mit Salz würzen.

Äpfel waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen. Mit einem großen runden Ausstecher die Scheiben möglichst groß ausstechen. Apfelscheiben in etwas Butter und Zucker anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Abschütten, ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Currypulver mit Mehl mischen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 150 Grad erhitzen. Zwiebeln mit dem Currymehl mischen, in ein grobes Sieb geben und überschüssiges Mehl abschütteln. Zwiebeln in dem heißen Öl knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herausschneiden und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zucker mit Butter karamellisieren und den Chicorée dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen, Kalbsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt hinzufügen und den Chicorée ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze gar schmoren. Fond etwas reduzieren und mit Stärke binden.

Die Kalbsleber mit dem geschmorten Chicorée, den karamellisierten Äpfeln und dem Püree auf Tellern anrichten und mit den knusprigen Curry-Zwiebeln bestreut servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020

Süßsaure Nierchen mit Spätzle

Für zwei Personen

Für die Nierchen:

300 g Kalbsnieren	4 Schalotten	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	2 EL kalte Butterflocken	1 EL grober Senf
2 EL Rübenkraut	300 ml dunkler Kalbsfond	2 EL Balsamicoessig
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

20 ml Milch	2 Eier	1 EL Butter
100 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz

Für die Nierchen:

Die Kalbsnieren eine Weile wässern, mit Küchenkrepp trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen, längs halbieren und in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten kurz scharf anbraten und wieder herausnehmen. In der gleichen Pfanne nun 1 EL Butter und das Rübenkraut hineingeben und leicht karamellisieren lassen.

Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und mit den Schalotten in der Pfanne anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren wieder dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Das Mehl sieben und mit Milch, Eiern und etwas Salz zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel hinein schaben. Die Spätzle nach zwei bis drei Minuten mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter und Muskat durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. Mai 2020

Grünes Kartoffel-Püree mit Geflügel-Leber, Champignons

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Schalotten
2 Tomaten	1 Frühlingszwiebel	200 g Butter
50 ml Sherry	50 ml Sauerrahm	150 ml Geflügelfond
6 Blätter Bärlauch	100 ml Milch	100 ml Sahne
Muskat	weißer Pfeffer	6 Steinchampignons
500 g Geflügelleber	200 g Blauschimmelkäse	

Für die Brotwürfel:

2 Scheiben Sauerteigbrot	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------	---------------

Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Inzwischen Schalotten abziehen, vierteln und in Scheibchen schneiden. Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Tomaten und Lauchzwiebelstückchen zugeben und andünsten. Sherry, Sauerrahm und Geflügeljus untermischen. 1 Blatt Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und zum Gemüsefond geben. Etwa zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann zweimal durch die feine Scheibe der Kartoffelpresse drücken. In einem Topf Milch, Sahne und 150 g Butter aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach unter die unter die Kartoffelmasse rühren. Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und unter das Püree rühren. Die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Pilze in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze oder mittlere Grillfunktion vorheizen. Die Geflügelleber sorgfältig putzen, kalt waschen und gründlich trocken tupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin rundherum kurz anbraten, salzen und pfeffern. Das Tomaten-Lauchragout in eine Auflaufform geben. Die Geflügelleber darauf verteilen, mit dem Kartoffelpüree bedecken. Pilze und Käse auf dem Püree verteilen. Im heißen Backofen überbacken, sodass der Käse schön schmilzt. Währenddessen das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Auflaufform einzelne Portionen ausstechen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gerösteten Brotwürfel darüber streuen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 31. März 2020

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, à 80 g	2 Zweige Rosmarin	2 Stängel Salbei
Butter	Mehl	Salz

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	20 g Butter	50 g Zucker
Weißwein		

Für die Röstzwiebeln:

2 Speisezwiebeln	100 g Mehl	1 EL Paprikapulver
500 ml Fett	Salz	

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	100 ml Sahne
100 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

20 Fingerkarotten	1 Kopf Brokkoli	gehackte Mandeln
50 g Butter	100 ml Kalbsfond	200 ml Hühnerfond
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	

Für die Leber: Leberscheiben waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten sachte anbraten. Salzen.

Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit etwas Butter zur Leber in die Pfanne geben. Kurz nachbraten.

Für die Apfelspalten: Äpfel waschen, trockentupfen und tournieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Für die Röstzwiebeln: Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver mischen und Zwiebelringe darin wälzen. Kurz in heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für das Püree: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren, bis eine fluffige, sämige Konsistenz erreicht ist. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Ein Püree sollte man mit dem Kochlöffel umrühren, statt mit dem Schneebesen, da es durch den Schneebesen oder andere Küchengeräte zu zäh wird.

Für die Garnitur: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Karotten schälen und Brokkoli putzen. In Salzwasser bissfest garen.

Abgießen. Hühnerfond und Butter in einer Pfanne erhitzen. Karotten und Brokkoli zugeben und darin ziehen lassen. Gehackte Mandeln hinzugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Kalbsfond erwärmen.

Auf jeden Teller eine Scheibe Kalbsleber legen. Apfelspalten und Röstzwiebeln darauf verteilen. Zwei Nocken Kartoffelpüree zugeben und mit Schnittlauch bestreuen. Brokkoli und Karotten anrichten. Auf dem Brokkoli die Mandeln auftürmen. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser am 23. März 2020

Penne mit Kalb-Leber und Radicchio

Für zwei Personen

Für die Leber:

200 g Kalbsleber	1 EL Butter	3 Salbeiblätter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Kopf Radicchio Trevisano	2 rote Zwiebeln	50 ml Kalbsfond
50 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	2 EL alter Balsamicoessig
1 Zweig Rosmarin	2 EL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Penne:

250 g Penne Rigate	Salz
--------------------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	50 g Parmesan
----------------------------	---------------

Für die Leber:

Kalbsleber waschen, trockentupfen, die Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbeiblätter hinzugeben und Leber gleichmäßig von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsleber, und auch andere Innereien, sollten Sie immer erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Rosmarin und Balsamico hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Dann Kalbsfond angießen.

Radicchioblätter lösen, waschen und trockenschleudern. Den Strunk entfernen.

Für die Penne:

Penne in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Nudeln direkt aus dem Pastawasser in die Sauce geben und alles gut schwenken. Schließlich Kalbsleber und Radicchio dazugeben und erneut gut vermengen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Beides kurz vor dem Servieren über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019

Kalb-Leber mit gebratener Polenta, Pilzen und Gremolata

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	1 EL Butter	2 Zweige Salbei
Mehl	1 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Für die Gremolata-Sauce:

300 ml Kalbsfond	1 TL Kapern Nonpareilles	1 Anchovisfilet
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g weiche Butter
2 EL glatte Petersilie	1 TL Mehl	

Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	4 kleine Mangoldblätter	10 Perlzwiebeln
1 EL Butter	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Polenta:

75 g Instant Polenta	20 g Parmesan	1 EL Butter
300 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Zweige glatte Petersilie	1 EL Kapern Nonpareilles	1 Zitrone
Olivenöl		

Für die Kalbsleber:

Die Leber putzen, waschen, in 4 Scheiben schneiden und diese im Mehl wenden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei zugeben und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten kurz braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata-Sauce:

Kalbsfond in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen lassen. Butter schaumig aufschlagen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Knoblauchzehe abziehen und Schale der Zitrone abreiben. Petersilie, Knoblauch, Kapern und Anchovis sehr fein schneiden und mit dem Zitronenabrieb und dem Mehl zur Butter geben und verrühren. Die Gremolata-Butter in den kochenden Kalbsfond rühren und ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren durch ein feines Sieb passieren.

Für die Pilze:

Perlzwiebeln vorab in warmem Wasser ziehen lassen. Dann schälen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Perlzwiebeln und die Thymian dazugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 10-20 Minuten weich garen.

Pilze putzen und trocken abreiben. Mangoldblätter waschen und trockenwedeln. Die Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Pilze und den Mangold darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta:

Fond aufkochen, die Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 10 Minuten unter Rühren bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben, unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backblech einölen und Polenta etwa 1 cm dick darauf streichen. Abkühlen und fest werden lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Polenta in Rechtecke schneiden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und zusammen mit den Kapern in wenig Olivenöl frittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Das Steinpilz-Mangold-Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, die Kalbsleber und Perlzwiebeln darauf verteilen. Die Polenta dazu anrichten, mit den frittierten Petersilienblättern, Kapern und Zitronenabrieb garnieren. Mit der Gremolatasauce servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019

Geschnetzelte Kalb-Leber mit Quitte

Für 4 Personen

Für die Leber:

2 EL Senfsaat	500 g Kalbsleber	1 rote Zwiebel
1 Quitte, mittelgroß	200 g festkochende Kartoffeln	Pflanzenöl
Salz	1 EL Schmalz	300 ml roter Portwein
200 ml Orangensaft	Langpfeffer, zerstoßen	2 EL franz. Salz-Butter, gekühlt

Für die Röstschalotten:

2 Schalotten	1 EL Mehl	Pflanzenfett, Salz
--------------	-----------	--------------------

außerdem:

1 EL Majoranblättchen	1 EL Schnittlauchröllchen
-----------------------	---------------------------

Die Senfkörner mit Wasser bedeckt aufkochen. Dann sacht köcheln lassen, bis die Senfsaat weich ist. Senf abtropfen lassen.

Für die Röstschalotten die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten mit wenig Mehl bestäuben.

Das Pflanzenfett in einer tiefen Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Schalottenscheiben darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Von der Leber eventuell noch aufliegende Häute abziehen. Leber kurz kalt waschen, gründlich trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Von der Quitte den zarten Flaum gründlich abreiben. Die Quitte schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden (nicht in Wasser einlegen!).

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Etwas Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Salzen und auf Küchenpapier abtropfen.

Die Pfanne stark erhitzen, das Schmalz zugeben und heiß werden lassen. Die Kalbsleberstreifen darin kurz anrösten, sofort wieder herausnehmen, auf einen Teller geben und warm halten.

Die Zwiebelstreifen und Quittenspalten im Bratfett goldgelb anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Portwein und dem Quittensaft ablöschen und aufkochen. Die vorgekochte Senfsaat zugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine sämige Bindung entsteht.

Pfeffer fein zerstoßen bzw. mörsern. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quitten-Zwiebel-Mischung und die Kartoffelscheiben zum Saucenfond geben und untermischen.

Die Butterwürfel nach und nach zugeben und unterschwenken, sodass eine feine Bindung entsteht.

Die angebratenen Kalbsleberstreifen unter die Kartoffel-Quitten- Pfanne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbslebergeschnetzelte in tiefe vorgewärmte Teller verteilen. Kräuter und Röstschalotten aufstreuen und sofort servieren.

Michael Kempf am 15. Oktober 2019

Gebratene Kalb-Leber, Essig-Schalotten, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Schalotten
3 EL Butterschmalz	3 EL Himbeeressig	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	700 g Kalbsleber
3 EL Mehl	150 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
2 EL kalte Butter	200 ml Milch	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Schalotten in einer Pfanne mit der Hälfte vom Butterschmalz anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Leber in ca. 1,5 cm starke Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten.

Die Leberscheiben in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, Thymian zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann kalte Butter unterrühren, Thymianzweig wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch Kartoffelpresse drücken.

Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.

Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Leber auf Teller anrichten und leicht salzen, darauf die Essigschalotten geben, die Sauce angießen und das Kartoffelpüree dazu reichen.

Otto Koch am 05. September 2019

Gebratene Geflügel-Leber mit Nudeln

Für 4 Personen

4 Schalotten	600 g Geflügelleber	3 EL Öl
2 EL Butter	3 EL Mehl	150 ml weißer Portwein
3 Wacholderbeeren	4 Lorbeerblätter	1 Gewürznelke
250 ml Geflügelbrühe	300 g breite Bandnudeln	Salz
1½ Äpfel	1 EL Zucker	½ Bund Schnittlauch
150 ml Schlagsahne	Pfeffer	Zitronensaft

Schalotten fein würfeln. Von der Geflügelleber die Sehnen abschneiden.

Öl und 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mehl auf einen Teller geben und die Leber darin wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Leber in der Pfanne von jeder Seite circa 1,5 Minuten hellbraun anbraten.

Leber auf einen Teller geben und die Schalotten in derselben Pfanne glasig braten. Mit Portwein ablöschen und aufkochen.

Wacholderbeeren grob im Mörser anstoßen. Mit Lorbeerblättern und der Nelke zu den Schalotten geben. Brühe dazugießen und aufkochen. Bei milder Hitze circa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Äpfel vierteln, entkernen und in 1 cm breite Spalten schneiden. In einer Pfanne in 1 EL Butter hellbraun braten, mit etwas Zucker würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sahne steif schlagen und in die Soße geben. Leber dazugeben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Leber mit Nudeln und Apfelspalten sowie mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2019

Kalb-Leber auf Rosmarin-Polenta-Püree und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

250 g Kalbsleber	2 EL doppelgriffiges Mehl	2 TL neutrales Öl
2 EL Butter	Pfeffer	Salz

Für das Rosmarin-Polenta-Püree:

200 ml Geflügelfond	200 ml Milch	½ kleines Lorbeerblatt
50 g Instant-Polentamehl	4 Zweige Rosmarin	50 g Parmesan
50 g Butter	mildes Chilisalز	1 Prise Muskatnuss

Für den grünen Spargel:

½ Bund grüner Spargel	70 ml Gemüesfond	1 TL kalte Butter
mildes Chilisalز	1 unbehandelte Zitrone	

Für die Kalbsleber:

Die Leber in dünne Scheiben von ca. 5 bis 8 mm schneiden und im Mehl wenden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur sanft erhitzen und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten je ca. 1 bis 2 Minuten sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rosmarin-Polenta-Püree:

Fond mit Milch und Lorbeer in einem Topf aufkochen, das Polentamehl einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne leicht über den Schmelzpunkt erhitzen, bis sie beginnt, sich zu bräunen. Rosmarin fein hacken. Topf vom Herd nehmen, 2 EL Parmesan, 2 TL Rosmarin und 1 EL braune Butter hinein rühren. Mit Chilisalز und Muskat abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelstangen schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Fond in eine tiefe Pfanne geben. Mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten dünsten. Der Fond darf dabei weitgehend verkochen, dazu gegebenenfalls das Backpapier in den letzten Minuten abnehmen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und mit Chilisalز würzen. Etwas Zitronenabrieb unterrühren.

Die Polenta auf warmen Tellern anrichten, die Leberscheiben anlegen und den Spargel außen herum verteilen.

Alfons Schuhbeck am 28. März 2019

Gebratene Kalb-Leber mit glasierten Äpfeln

Für 4 Personen

Für die Leber:

3 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 EL Himbeeressig
Salz	Pfeffer	800 g Kalbsleber (Scheiben)
2 EL Butter		

Für die Äpfel:

2 Äpfel (z.B. Boskop)	1 EL Apfelsaft	2 EL Butter
-----------------------	----------------	-------------

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sacht köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind, die Flüssigkeit fast eingekocht ist und alles eine sämige Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, gründlich trocken reiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden.

Butter und Apfelspalten in die Pfanne geben und andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Leberscheiben gründlich kalt waschen, trocken tupfen. Leber mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin unter Wenden rosa braten. Danach salzen.

Die Leber auf vorgewärmte Teller verteilen, Apfelspalten darauf anrichten und die geschmorten Zwiebeln darüber verteilen. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 07. Februar 2019

Reh-Leber Berliner Art

Für vier Personen

Für die Rehleber:

800 g Rehleber Öl

Für das Püree:

800 g mehligk. Kartoffel 150 g Milch 30 g Butter
Salz Muskatnuss

Für das Apfelkompott:

2 Äpfel (Cox Orange) 80 ml Apfelsaft 60 ml Prosecco
120 ml Weißwein 60 g Zucker 1 Vanilleschote
 $\frac{1}{2}$ Sternanis

Für die Apfelspalten:

2st Äpfel (Cox Orange) 80 ml Apfelsaft 60 ml Prosecco
120 ml Weißwein 60 g Zucker 1 Vanilleschote
 $\frac{1}{2}$ Sternanis

Für die Rehleber:

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. Dann fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine stücken schneiden und in reichlich Salzwasser ungefähr 18-20 min weich köcheln.

Die Milch mit ordentlich Muskat abschmecken und einmal aufkochen. Die weichen Kartoffeln durch eine Presse direkt in die Milch drücken. Alles zusammen ordentlich mit einem Holzlöffel vermengen und die Butter unter montieren, eventuell nachschmecken.

Für das Apfelkompott:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend Vanillemark und Sternanis hinzugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In den kochenden Fond geben und leicht köcheln lassen bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit fast weggekocht ist.

Für die Apfelspalten:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, das Mark und Sternanis mit hinzugeben. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in den kochenden Fond geben. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, ziehen lassen.

Rehleber "Berliner Art" auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017

Kalb-Leber, Pfeffer-Pfirsich, Sellerie-Püree, Schalotten

Für 4 Personen

Für das Selleriepüree:

800 g Knollensellerie	500 ml Sahne	500 ml Milch
Salz, Pfeffer	ger. Muskatnuss	250 g Butter
Zitronensaft		

Für die Schalotten:

2 Schalotten	1 EL Butter	1 TL brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Pfefferpfirsich:

2 Pfirsiche	4 Blätter Salbei	2 EL Butter
1 Prise brauner Zucker	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

500 g Kalbsleber	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
2 EL Butter		

Sellerie schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.

Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben. Zucker überstreuen und alles sacht weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen.

Salbei abbrausen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Zucker, Pfirsichhälften und Salbei zugeben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Selleriewürfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sellerie und Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.

Leber kalt abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.

Selleriepüree in Nocken auf Tellern setzen. Mit Leber, Pfirsichen und Schalotten anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 14. August 2017

Kalb-Leber mit weißen Zwiebeln, Berberitze, Rucola

Für 4 Personen

300 g Meersalz	4 weiße Zwiebeln	100 ml weißer Portwein
50 ml trockener Wermut	2 Stängel Salbei	80 g Berberitzen, getrocknet
80 g Butter	Salz	400 g Kalbsleber
1 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	Pfeffer

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola	35 g Toastbrot ohne Rinde	2 EL Butter
3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Meersalz auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die ungeschälten Zwiebeln darauf setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten weich schmoren.

Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten.

Olivenöl, Balsamico und Senf gut verrühren, mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken.

Portwein und Wermut in einen Topf geben und aufkochen.

Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und beiseite stellen. Die Salbeistängel mit den Berberitzen zum Portwein in den Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Salbeistängel entfernen.

Salbeiblätter fein schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, Salbeiblätter zugeben, die Berberitzen abschütten und mit in die Butter geben, mit Salz abschmecken.

Die geschmorten Zwiebeln schälen, das weiche Fruchtfleisch fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Die Kalbsleber in Portionsstücke von ca. 100 g schneiden, dann mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Leberscheiben von beiden Seiten kurz kross braten. Sie sollte innen noch leicht rosa sein. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten das Zwiebelpüree auf die Tellermitte geben, Kalbsleber darauf legen, etwas Berberitzenbutter darauf träufeln. Rucola mit dem Dressing marinieren, die gerösteten Brotwürfel darauf geben und zur Leber dazu servieren.

Frank Buchholz am 07. April 2017

Bärlauch-Lasagne mit Geflügel-Leber und roten Zwiebeln

Für 4 Personen

Bärlauch-Nudelteig:

50 g Blattspinat	50 g Bärlauch	Salz
20 ml Olivenöl	130 g Weizenmehl	70 g Hartweizengrieß
1 Eiweiß		

Heller Nudelteig:

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizengrieß	1 Ei
2 Eigelb	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz
1 EL Wasser		

Pilze:

10 Steinchampignons	3 EL Butter	1 Prise Anissamen, gemahlen
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	20 ml Estragonessig

Geflügelleber und Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	4 Blätter Bärlauch	300 g Geflügelleber
1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	20 ml Estragonessig
150 ml Geflügelfond	40 ml Sherry	30 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Gorgonzolaschaum:

100 ml Milch	100 g Sahne	20 g Butter
Salz, Pfeffer	Zucker, Muskat	150 g Gorgonzola

Für den Bärlauch-Nudelteig Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Bärlauch abbrausen. In einem Topf mit Salzwasser Spinat und Bärlauch kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen bzw. etwas ausdrücken. Spinat und Bärlauch mit Olivenöl zu einem Püree mixen.

Mehl, Hartweizengrieß, ca. 3 EL vom Bärlauchpüree, 1 Prise Salz und Eiweiß zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl, ist er zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltfolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für den hellen Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltfolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend die beiden Teige separat mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und beiseite stellen.

Champignons putzen, evtl. vierteln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Anis, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Diesen etwas einkochen lassen. Dann die Pfanne zur Seite ziehen.

Für die Geflügelleber Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 mm starke Streifen schneiden. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber zuputzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, dann aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren, mit Essig ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und um die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit für den Gorgonzolaschaum Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen.

Gorgonzola in kleinen Stücken zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig

aufschäumen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Die Teigblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Zuletzt Sherry zu den Zwiebeln geben, kalte Butter in Stücken unterrühren und die Sauce damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden, mit den Bärlauchstreifen einschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Teigblätter abwechselnd mit etwas Geflügelleber und Zwiebeln auf die Teller setzen. Champignons zugeben. Den Gorgonzolaschaum über das fertige Gericht geben und servieren.

Jörg Sackmann am 04. April 2017

Geschnetzelte Kalb-Leber mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

600 g geputzte Kalbsleber	2 Schalotten	2 Zwiebeln	1/2 Bund Petersilie
400 g Kartoffeln, mehlig	400 g Sellerie	4 EL Butter	
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsjus	Salz, weißer Pfeffer	
1 EL Mehl	4 EL Pflanzenöl	20 ml Sahne	
1 Prise Muskatnuss			

Kalbsleber von Sehnen, Adern und Haut befreien und in kleine Scheibchen schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, anschließend abgießen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Kalbsleber kurz mit anbraten. Wenn die Leber etwas Farbe genommen hat, herausnehmen, in ein Sieb geben, in eine Schüssel den Leberfond tropfen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Kalbsjus auffüllen. Den aufgefangenen Leberbratfond ebenfalls dazugeben, alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebelscheiben mit etwas Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelscheiben darin kross ausbraten.

Kartoffeln zusammen mit dem Sellerie noch heiß durch die Presse drücken. Die restliche Butter erhitzen und zusammen mit der Sahne zum Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Anrichten die Leber in der heißen Sauce erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern die Leber mit den krossen Zwiebeln und dem Püree anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 17. November 2016

Kalb-Leber mit Rosinen-Risotto und Balsamico-Jus

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber, à 130 g	60 ml dunklen Balsamicoessig	80 ml trockenen Rotwein
50 g kalte Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Risotto:

120 g Risottoreis	2 EL Rosinen in Grappa	1 Zwiebel
40 g Butter	800 ml Geflügelfond	100 ml trockenen Weißwein
2 EL Pinienkerne	50 g kalte Butter	80 g Parmesan
1 EL Grappa	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Geflügelfond erhitzen.

Zwiebel abziehen, eine Hälfte in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter glasig schwitzen. Risottoreis dazu geben, salzen und kurz mit schwenken. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend immer mit etwas warmen Geflügelfond aufgießen und rühren bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und der Reis bissfest gegart ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zusammen mit Grapparosinen und dem Grappa dazu geben.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten des Risottos kalte Butter und den Parmesan einrühren und schön cremig machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In den Bratenrückstand Balsamicoessig und Rotwein geben, langsam reduzieren lassen und mit kalter Butter abbinden. Kalbsleber in der Reduktion aufwärmen, sie sollte maximal Medium sein, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber mit Rosinenrisotto und Balsamicojus auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. August 2016

Soufflierter Leber-Knödel mit Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2-3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Majoran	300 g frische Kalbsleber	Salz, Pfeffer
2 Eiweiß	4 Scheiben geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch
200 ml Bratensauce		

Für das Sauerkraut:

600 g frisches Sauerkraut	200 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond
50 g geräucherter Speck	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zwiebel
1 kleine Kartoffel	Salz, Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Leber durch den Fleischwolf drehen und mit Schalotten und Knoblauch vermengen. Die eingeweichten Brötchen und die Kräuter dazugeben und gut verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter die Masse heben.

Souffléförmchen (Durchmesser ca. 10 cm) mit etwas Butter ausfetten, Speck rund zurechtschneiden und den Boden der Förmchen damit auslegen, dann die Masse einfüllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Sauerkraut, Weißwein und Brühe in eine Topf geben, Speck und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Zwiebel und Kartoffel schälen, mit der feinen Reibe direkt in den Sauerkrauttopf reiben und einige Minuten köcheln lassen. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Bratensauce erwärmen.

Zum Anrichten das Sauerkraut in einem tiefen Teller geben und je einen soufflierten Leberknödel darauf stürzen. Mit etwas Bratensauce und Schnittlauch servieren.

Otto Koch am 07. April 2016

Kalb-Leber, Balsamico-Jus, Apfel-Spalten, Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für die Leber:

500 g Kalbsleber 2 EL Weizendunst 3 EL Butter
2 Zweige Rosmarin

Für die Balsamico-Jus:

2 Schalotten 150 ml Balsamico-Essig 100 ml Rotwein
400 ml Gemüsesfond 50 g Butter 50 g Mehl
1 EL brauner Zucker 6 Zweige Thymian neutrales Pflanzenöl
Salz

Für die Apfelspalten:

2 rote Äpfel 100 ml naturtrüber Apfelsaft 100 ml Weißwein
1 Zimtstange 2 EL Zucker

Für den Stampf:

500 g Knollensellerie 1 Zitrone 250 ml Sahne
1 Lorbeerblatt Salz Pfeffer

Für die Kalbsleber Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Weizendunst wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und die Leberscheiben von beiden Seiten darin braten.

Für die Jus Butter und Mehl verkneten und kalt stellen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen. Zucker zugeben, karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und einige Blättchen von den Zweigen zupfen. In die kochende Sauce geben, mit Balsamico-Essig und einer Prise Salz abschmecken und mit etwas Mehlbutter binden.

Für die Apfelspalten Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen, Zimt zugeben und Apfelspalten kurz darin pochieren.

Für den Stampf Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeer weich kochen. Sellerie abgießen, ohne Lorbeer zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen bis die Sahne reduziert ist. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Abrieb von der Zitrone abschmecken.

Den Selleriestampf auf Tellern anrichten, gebratene Kalbsleber darauf setzen, mit Balsamico-Jus beträufeln, Apfelspalten darum verteilen und servieren.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2016

Kalb-Lleber mit Apfel-Chutney und Lauch-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Apfel-Chutney:

4 Äpfel	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
30 ml Balsamicoessig	1 TL Rosmarinnadeln	

100 g Gelierzucker 1:

100 ml Weißwein

Für das Lauch-Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln (mehlig)	Salz	150 g Vollmilch
30 g gebräunte Butter	50 ml Kartoffelkochwasser	weißer Pfeffer
200 g Lauch,	1 Zwiebeln	1 Bund Blattpetersilie
1 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	150 ml Kalbsjus

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber á 150 g	1 EL Mehl	30 g Butter
Salz, weißer Pfeffer		

Für das Apfel-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen mit Balsamico ablöschen und reduzieren. Rosmarinnadeln fein schneiden und in einen Teebeutel füllen. Gelierzucker und den Rosmarin im Teebeutel zugeben. Mit Weißwein aufkochen, Apfelwürfel zugeben und 10 Minuten abgedeckt kochen lassen. Den Teebeutel entfernen, die Äpfel auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den Saft bis zur Hälfte einkochen, die Äpfel zugeben und warmstellen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und passieren (nicht pürieren). Heiße Milch, gebräunte Butter und Kartoffelwasser unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Siphonflasche füllen. Nacheinander 2 Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Bei max. 70 Grad im Wasserbad warm stellen.

Den Lauch putzen und sehr fein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Zwiebelwürfel in Olivenöl erhitzen, Blattpetersilie und Lauch zugeben und kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch in einem tiefen Teller anrichten, Kartoffelpüree bedecken und überbacken. Den Kalbsjus erwärmen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Butter von beiden Seiten anbraten, (ca. 3 Minuten) danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gebratene Leber auf das Püree setzen, eine Nocke Apfel -Chutney auf die Leber setzen. Mit einem Rosmarinzweig garnieren und die Kalbsjus um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 25. August 2015

Sautierte Kalb-Leber-Streifen mit Apfelessig-Soße

Für 4 Personen

Für die Leber:

1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Majoran	1/2 Bund Schnittlauch
6 Schalotten	50 g Butter	1 Prise Zucker
4 EL Apfelessig	200 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Kalbsleber	Pfeffer	2 EL Crème-double
Meersalz		

Für die Beilage:

3 Zwiebeln	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Piment-d´Espelette
2 EL Mehl	Fett	2 Äpfel
2 EL Butter	2 EL Puderzucker	40 ml Weißwein
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Beilage Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen, mit Mehl bestäuben und in einem Topf mit Frittierfett goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen trocknen lassen.

Äpfel mit einem runden Ausstecher zu Halbmonden ausstechen. Das Kerngehäuse herausnehmen. Apfelhalbmonde in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb karamellisieren. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen und zu Sirup einkochen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Schalotten schälen, vierteln und in 1 EL Butter goldbraun in der Pfanne anschwitzen. Den Zucker zugeben und mit Essig und Wein ablöschen und ganz reduzieren. Den Geflügelfond zugeben, zur Hälfte einkochen.

Die Kalbsleber putzen, in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne von allen Seiten mit 1 EL Butter anbraten, nur mit etwas Pfeffer würzen.

Crème double zum Saucenansatz geben, mit restlicher Butter binden, mit den frischen Kräutern würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben, in der Sauce fertig garen und mit Meersalz würzen.

Die Leber mit den Äpfeln und dem Zwiebelstroh anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jörg Sackmann am 17. März 2015

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

Geflügel-Leber-Pastete

Für 2 Portionen:

250 g Geflügelleber	250 g Butter	3 Eier (Größe L)
2 cl Portwein	2 cl Cognac	1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian	1 TL Vanillezucker	½ TL Pökelsalz
4 - 6 Scheiben weißer Speck	Salz, Pfeffer	

Geflügelleber mit Pökelsalz, Vanillezucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein und Cognac marinieren, Kräuter zugeben und mit Frischhaltefolie und Alufolie abgedeckt einen halben Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Butter in einem Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze verflüssigen und beiseite stellen. Kräuter aus der marinierten Leber entfernen und Leber zusammen mit den Eiern in einer Küchenmaschine mixen. Dabei langsam die Zimmerwärme und flüssige Butter einlaufen lassen, damit die Masse bindet. Lebermasse durch ein feines Sieb streichen, in zwei kleine Auflaufformen füllen (je ca. 250 g Masse), mit dünn geschnittenem weißen Speck bedecken und die Formen straff mit Frischhaltefolie abdecken. Anschließend die Formen in ein tiefes Blech, welches zu einem Zentimeter mit Wasser gefüllt ist, stellen, und in der mittleren Schiene des Backofens, bei 90 Grad Umluft, ca. 45 Minuten garen. Die gegarte Pastete abkühlen lassen, den Speck entfernen (dieser wird nur auf die Pastete gelegt, damit sie beim Garen nicht grau wird) und als Brotaufstrich servieren, oder zu Pralinen rollen und z.B. in gemixtem Pumpernickel wälzen.

Alexander Herrmann am 02. Juni 2014

Kalb-Leber-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Püree

Für 2 Personen

1-2 Perlzwiebeln	Salz	4 Stangen Staudensellerie
5 EL Butter	2 EL Crème double	1 Apfel, z.B. Elstar
1/2 TL Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
250 g Kalbsleber	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	Meersalz, weißer Pfeffer	1 EL Schlagsahne

Für die Sauce:

2 Schalotten	4 EL Butter	40 ml alter Balsamico
100 ml Rotwein	50 ml Madeira	50 ml Noilly Prat
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	200 ml dunkler Kalbsfond	

Die Perlzwiebeln schälen, in Salzwasser garen und anschließend abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, putzen, die Staudensellerieblätter aufheben für Garnitur. Zwei Stangen Sellerie in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und diese in 0,5 cm dicke Stäbe. Die anderen beiden Stangen in feine Würfel schneiden. Stäbe und Würfel in gesalzenem Wasser garen und abschütten. Von den Selleriewürfeln 2 EL beiseite stellen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen zu Nussbutter. Die Nussbutter und Crème double zum Sellerie geben und zu einem feinen, glänzendem Püree mixen. Den Apfel schälen und würfeln. Apfelwürfel in 1 EL Butter anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen. Apfelwürfel und 1 EL Selleriewürfel unter das Püree geben.

Für die Sauce:

Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen, reduzieren und mit Rotwein, Madeira und Noilly Prat ablöschen, reduzieren. Thymian und Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Kalbsfond auffüllen und zur Hälfte einkochen. Passieren, die restliche Butter in Flocken unterschwenken und abschmecken. Kalbsleber in 6 dünne Scheiben schneiden, leicht mehlieren und kurz in 1 EL heißer Butter mit Thymian und der angedrückten Knoblauchzehe braten. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Schlagsahne unter das Selleriepüree heben, die Leberscheiben mit Püree bestreichen und locker zu Röllchen formen. Die Leber kurz im Ofen warmstellen. Den restlichen Staudensellerie und gekochten Perlzwiebeln in der Leberpfanne in 1 EL Butter glasieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Püree auf der Mitte des Tellers verteilen, Leberröllchen auf das Püree setzen. Mit Staudensellerie, Perlzwiebeln und Staudensellerieblättern garnieren. Sauce aufschäumen und über der Leber verteilen

Jörg Sackmann am 18. März 2014

Kalb-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Tranchen Kalbsleber á 80 g	400 g Kartoffel	2 Rosmarinzweige
1 Apfel	1 Zitrone	2 Zwiebeln
1 Prise Paprikapulver	210 g Butterschmalz	5 EL Butter
2 TL Mehl	2 EL gehobelte Mandeln	1 Prise brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mehlieren. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Butter und die Rosmarinnadeln dazugeben und aufschäumen lassen. Die Leber in der schäumenden Butter fertig garen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Den Apfel in acht Spalten schneiden. Einen Esslöffel Butter erhitzen und die Äpfel darin anbraten. Etwas Schale von der Zitrone reiben, den Saft auspressen und zu den Äpfeln geben. Mit dem braunen Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit etwas Mehl und Paprikapulver bestäuben und gut vermengen. In einem kleinen Topf 200 Gramm Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben in kleinen Mengen nacheinander kross frittieren und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen. Die Kartoffeln pellen und in einen Topf geben. Die restliche Butter mit den Mandeln bräunen. Die Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Zu einem gröberen Stampf zerdrücken mit Salz abschmecken. Den Kartoffelstampf auf einem den Teller geben, die Leber darauf anrichten und die Apfelscheiben dazugeben. Mit den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 08. November 2013

Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	150 g Kalbsleber	1 TL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 l Fleischbrühe
1-2 EL Butter		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Knödel:

Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Leber mit den angeschwitzten Zwiebeln und Majoran durch den Fleischwolf drehen. Pfeffern und salzen. Die Masse mit den Brötchen und Eiern locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus der Lebermasse Knödel formen und diese in der Fleischbrühe pochieren, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

Für das Sauerkraut:

die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca.15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Geflügel-Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Äpfel (z. B. Elstar)
4 EL Butter	Zucker	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	20 ml Himbeeressig	1 Bund glatte Petersilie
180 ml Milch	1 Prise Muskat	3 Zweige Thymian
300 g Geflügelleber	1 EL Mehl	40 ml roter Portwein
200 ml Hühnerbrühe	2 EL Sahne	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garkochen und anschließend pellen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelspalten anbraten, mit einer Prise Salz und etwas Zucker würzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben anbraten, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und mit Himbeeressig ablöschen. Die gebratenen Apfelspalten zugeben, vorsichtig unterheben und abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Petersilienblätter mit der Milch fein mixen. Die Petersilienmilch erhitzen mit Salz und Muskat abschmecken und 1 EL Butter zugeben. Die gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken, die Petersilienmilch zugeben und zu einem cremigen Püree mischen. Thymian abspülen und trocken schütteln. Leber von Haut und Sehnen befreien. Dann die Leber in Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz geben. Thymianzweige zugeben und die Leber von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten und salzen. Dann das Bratfett abgießen, 1 EL Butter mit in die Pfanne geben und den Portwein angießen. Diesen nahezu verkochen lassen, die Leber aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft mit Brühe und Sahne ablöschen, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leber mit Sauce anrichten. Püree und Apfel-Zwiebelgemüse dazugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 04. September 2013

Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Kühle

Für 2 Personen

6 Aprikosen	25 g Zucker	25 ml Weißwein
25 ml weißer Portwein	50 ml Aprikosensaft	1 EL Butter
10 weiße Pfefferkörner	1 Prise Salz	2 Sch. Kalbsleber à 120 g
Mehl	1 EL Olivenöl	50 ml Kalbsjus

Für das Schalottenconfit:

4 Schalotten	40 g Butter	30 ml weißer Balsamico
30 g Zucker	30 ml Weißwein	1 Msp. Safranpulver
1 Zweig Thymian	1 Msp. Anispulver	

Für die Kühle:

100 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zucchini	1 Ei
1 EL Milch	1 EL Sahne	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker karamellisieren, mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und fast ganz einkochen. Aprikosensaft zugeben, etwas einkochen und mit Butter abbinden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne kurz anrösten. Aprikosen in die Sauce geben, mit geröstetem Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten braten und erst zum Servieren würzen.

Für das Schalottenconfit:

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Balsamico und Zucker ablöschen, Weißwein, Safran und Thymianzweig zugeben. Einkochen bis zur Bindung und mit Anis abschmecken.

Für die Kühle:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine feine Presse drücken. Zucchini waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Ei, Milch, Sahne und Mehl mit den Kartoffeln mischen. Zucchinistreifen unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kühle formen und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Leber in die Mitte des Tellers geben. Zwiebelconfit zugeben, Aprikosen oben aufgeben. Die Kartoffel-Kühle um die Leber anrichten und mit dem Kalbsjus abrunden.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013

Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Hack aus Schweineleber	200 g Mehl	2 Eier
2 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Meersalz	1 Zwiebel
1 EL Butter		

Für den Salat:

½ Kopfsalat	1/2 Bund jungen Löwenzahn	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund Pimpinelle	1/2 Bund Sauerampfer
Bärlauch	1 EL Honig	1/2 EL Zitronensaft
2 EL Weißwein	3 EL Olivenöl	Salz
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1 EL Crème fraîche	

Für die Spätzle Leber mit Mehl, Eiern, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Spätzlebrett streichen und in das siedende Salzwasser schaben oder den Teig in eine Spätzlepresse geben und den Teig in das siedende Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche steigen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen. Spätzle auf ein Tuch geben und etwas antrocknen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit braten. Die Spätzle dürfen leicht gebräunt, aber nicht zu knusprig sein. Für den Frühlingssalat Kopfsalat, Löwenzahn, Schnittlauch, Brunnenkresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Bärlauch putzen, abspülen und trockenschütteln. Honig, Zitronensaft, Wein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Crème-fraîche in ein verschließbares Glas geben, alles gut schütteln. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen und mit den Spätzle anrichten.

Vincent Klink am 11. April 2013

Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	4 Stiele Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stiel Majoran	1 Tomate	1 Essigurke
300 g Kalbsleber	100 ml Sherryessig	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsjus	3 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer, Zucker
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken	1 TL Olivenöl	

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie, Schnittlauch und Majoran abspülen und trockenschütteln. Petersilien- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und getrennt voneinander, fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomate am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Essigurke ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Beides abdecken und beiseite stellen. Leber putzen, abspülen und trockentupfen. Leber in dünne Scheiben oder Rauten schneiden. Leber in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Essig und Rotwein zu den Zwiebeln geben und fast vollständig einköcheln lassen. Kalbsjus zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce mit der Hälfte der Kräuter würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben und in der Sauce fertig garen. Schinken in 5 mm dicke Würfel schneiden. Mit Tomaten- und Gurkenwürfeln im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den übrigen Kräutern würzen. Die Leber und etwas Sauce in tiefe Teller geben. Mit der Tomaten

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Creme, Bratapfel

Für vier Personen

Gänsemägen:

8-12 Gänsemägen	1 Zwiebel, weiß	1 Karotte
0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie	1 1 Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	3 Zweige Blattpetersilie
6 EL Mandeln, gehobelt	3 EL Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Lebkuchengewürz	100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot
2 EL Nussöl	1 TL Ras el-Hanout	2 Äpfel, Cox Orange
1 EL Puderzucker	Salz	

Die Gänsemägen 48 Stunden in einer Lake pökeln lassen. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit der Geflügelbrühe geben, eineinhalb Liter Wasser zusätzlich mit angießen, den Topf auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Nun beiseite ziehen. Die Gänsemägen unter fließendem Wasser kurz abspülen, in den heißen Fond geben, Lorbeer, Pfefferkörner und Blattpetersilie ebenfalls dazugeben. Den Topf erneut einmal aufkochen. Nun die Temperatur soweit senken, dass die Gänsemägen knapp unterhalb des Siedepunkts ein bis eineinhalb Stunden gar ziehen. Ein Viertel der gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Butter in eine kleine Sauteuse geben und bei milder Temperatur unter gelegentlichem Rühren die Mandeln in der Butter langsam braun rösten. Anschließend vom Herd nehmen. Bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mit Abrieb der Zitrone, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Die restlichen Mandeln in einen kleinen Topf geben. Mit der Milch gut bedeckt aufgießen. Einmal aufkochen. Beiseiteziehen. Währenddessen vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, in die noch heiße Milch geben. Die restliche Butter hinzugeben. Einen Schuss Nussöl aufgießen. Mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer sämigen Crème mixen. Mit Salz und dem Gewürz Ras el-Hanout abschmecken. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die geviertelten Äpfel erneut halbieren. In einer Pfanne mit der Butter bei milder Temperatur von allen Seiten langsam braten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Karamellisieren lassen, dabei großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Bratäpfel auf die Teller verteilen. Die Mandelgewürzcreme darauf träufeln. Die Gänsemägen vorsichtig aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen lassen. Dekorativ auf die Teller setzen. Die gerösteten Mandeln samt Butter über die Gänsemägen träufeln.

Alexander Herrmann am 14. Dezember 2012

Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat

Für 4 Personen

200 g Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Majoran
1 Prise Thymian	1 Prise Knoblauch	200 g Geflügelleber
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 Blatt Gelatine
250 ml klare Geflügelbrühe	15 ml Madeira	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl
3 Champignons		

Den Ofen auf 85 Grad (95 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Butter mit den Kräutern aufkochen und abschäumen. Die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Leber und Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, in eine glatte Form (Auflaufform ca. 1l Inhalt) bis zur Hälfte einfüllen. Im Wasserbad im Ofen 30 Minuten pochieren, dann kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Madeira abschmecken und auf Eis abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee etwa 1 cm hoch über das Parfait füllen. Dann alles nochmal einige Stunden gut kühlen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Zum Anrichten einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Parfait abstechen und anrichten. Den Feldsalat dazu anrichten und mit den frisch geschnittenen Champignons garnieren. Dazu passt frisch gerösteter Toast.

Otto Koch 23. November 2012

Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln
1/4 L Rotwein
400 g Kalbsleber

1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl

1 EL Himbeeressig
1 Prise Zucker
20 g Butter

Für das Apfel-Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig
2 EL Butter
75 ml Sahne

Salz
1 TL Zucker
1 EL braune Butter

1 Apfel
150 ml Milch
Pfeffer, Muskat

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und mit Himbeeressig und Rotwein auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einkochen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat. Leber in ca. 1,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in Butter rosa braten. Erst nach dem Braten salzen. Für das Apfel-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Leber auf Teller anrichten, die eingekochten Zwiebeln darauf setzen und das Apfel-Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink 15. November 2012

Kalb-Leber mit Birne, Bohne und Speck

Für 4 Personen

2 EL Senfsaat	300 ml Apfelsaft	300 g grüne Bohnen
Meersalz	4 Schalotten	100 g Bauchspeck
3 EL Rapsöl	200 ml dunkle Kalbsjus	3 reife Birnen
600 g Kalbsleber	1 EL Mehl	weißer Pfeffer
1 Spritzer Estragonessig	2 Zweige Bohnenkraut	4 Halme Schnittlauch
4 EL Balsamico, gereift		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und weich kochen. Die Bohnen putzen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser ca. 6 Minuten kochen, dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Rapsöl anbraten. Dann die Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Mit Kalbsjus ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Spalten in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Häute und Sehnen der Kalbsleber entfernen, dann in 4 Scheiben portionieren. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben, gut abklopfen und in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Birnen, Bohnen und die gekochte Senfsaat zum Saucenansatz geben, langsam erhitzen und mit Salz, Pfeffer und dem Estragonessig abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, sehr fein schneiden und zugeben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Leber aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico bepinseln und mit grobem Meersalz würzen. Birne-Bohne-Speck in tiefen Teller anrichten und die Kalbsleber aufsetzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Michael Kempf 01. September 2012

Semmel-Knödel-Salat mit Kalb-Leber und Apfel-Schalotten

Für 2 Personen

3 Schalotten	2 Äpfel, z.B. Jonagold	1-2 EL Butter
1 EL Himbeeressig	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 Semmelknödel	3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Schnittlauch
20 ml Apfelessig	30 ml Olivenöl	4 Scheiben Kalbsleber à 70 g
1 TL Mehl		

Für die Semmelknödel:

150 g Weißbrot	ca. 50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	1 TL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für die Apfelschalotten Schalotten schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 1 cm starke Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotten anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Apfelspalten zugeben und gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, dann in eine flache Schüssel geben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Essig und Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Schnittlauch untermischen. Das Dressing über die Knödel gießen und locker unterheben. Leberscheiben mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 1 Minute rosa braten. Danach salzen. Semmelknödelsalat anrichten, die Leber daneben legen, mit den Apfelschalotten belegen und servieren.

Für die Semmelknödel:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben. Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Vincent Klink 29. März 2012

Glasierte Geflügel-Leber mit lauwarmem Kraut-Salat

Für vier Personen

Sesamstangerl:

1 Platte Blätterteig	1 Ei	1 EL Sahne
0,5 EL Sesam	Mehl zum Ausrollen	

Krautsalat:

0,25 Kopf Spitzkohl	1 Karotte	4 EL Butter, braun
5 EL Gemüsebrühe	1 – 2 EL Rotweinessig	1 EL Salatöl, mild
1 EL Dillspitzen	1 EL Cognac	100 ml Kalbsfond
5 g Trüffel, schwarz	Zimt	Chilusalz, mild
Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Birne:

1 Birne, rotschalig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
---------------------	----------------------	-------------

Rotweinessig:

1 – 2 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
50 g Butter, kalt	1 Splitter Zartbitterschokolade	Salz

Leber:

0,5 Orange, unbehandelt	300 g Geflügelleber	1 TL Öl
1 – 2 EL Butter	Chilusalz, mild	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sesamstangerl:

Die Blätterteigplatte 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe ausrollen. Den Teig mit Folie bedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren, die Teigplatte damit einpinseln und kurz antrocknen lassen. Den Teig mit Hilfe eines nassen Messers in 15 Zentimeter lange, einen Zentimeter breite Streifen schneiden und mit Sesam bestreuen. Die Teigstreifen eindrehen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa acht Minuten knusprig braun backen.

Krautsalat:

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln, den Strunk dabei entfernen. Die Karotte schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Kraut und Karotten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ein bis zwei Esslöffel brauner Butter leicht anbraten, mit Chilusalz würzen und den Kümmel dazu geben. Die Brühe mit Essig, der übrigen braunen Butter und dem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade über das Kraut geben und den Dill dazu geben. Einige Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Den Cognac und Kalbsfond auf zwei bis drei Esslöffel einköcheln, mit etwas frisch geriebenem Zimt und Chilipulver würzen, den Trüffel hinein reiben oder hobeln, kurz ziehen lassen und unter den Krautsalat mischen.

Birne:

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Rotweinessig:

Den Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein fünftel einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, die kalten Butterstückchen nach und nach hinein rühren, die Schokolade hinein schmelzen lassen und leicht salzen.

Leber:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Die Leber putzen, trocken tupfen und

bei milder Hitze in einer Pfanne in ein bis zwei Teelöffel Öl sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinein schmelzen lassen, mit Chilisalz würzen und den Orangenabrieb hinzufügen. Den Krautsalat mittig auf warmen Tellern anrichten, Leber und Birne außen herum verteilen, die Rotweinsauce darüber träufeln. Die Sesamstangerl anlegen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2012

Leber-Knödel mit Zwiebel-Schmelze und Feld-Salat

Für 4 Personen

150 g Feldsalat	2 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	2 Zweige Majoran	1/2 Bund glatte Petersilie
3 Brötchen	150 g Leber	Salz, Pfeffer
2 frische Eier	1 hart gekochtes Ei	2 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Für die Leberknödel eine Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen und Knoblauch zugeben. Die Pfanne vom Herd ziehen. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Brötchen in feine dünne Scheiben schneiden. Die Leber durch den Fleischwolf drehen, zu den Brötchen geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eier und die angeschwitzten Zwiebeln mit den Kräutern zugeben und alles locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann aus der Masse Knödel formen und diese in der siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anschwitzen, mit etwas Salz würzen. Für die Salatsauce das gekochte Ei aufschneiden. Das Eigelb herauslösen und zerdrücken. Zitronensaft, Öl, 1 Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Das Eiweiß fein hacken und untermischen. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Die gegarten Knödel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen und anrichten. Die geschmälzten Zwiebeln obenauf geben und den Feldsalat dazu reichen.

Vincent Klink 23. Februar 2012

Pot au feu von Wirsing und Roter Bete mit Kalb-Zunge

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
1 Kalbszunge	1/2 TL Pfefferkörner	Salz
2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	500 g Wirsing
6 Kartoffeln, fest	1 EL Butterschmalz	1,5 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie	2 Stiele Majoran
Pfeffer, Muskat		

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben und köcheln lassen. Die Zunge ca. 1-1,5 kg weich kochen. Für den Gartest eine Fleischgabel an der dicksten Stelle tief einstecken, wenn sich diese ganz leicht herausziehen lässt, ist die Zunge gar. Die Zunge in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, die dicke Haut abziehen und lauwarm abkühlen lassen. Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Anschließend schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Wirsing putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Gemüsebrühe angießen, Kartoffeln und Wirsing zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochte Zunge in Würfel schneiden. Gehackte Kräuter und Zunge in den Eintopf geben und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zuletzt Rote Bete Würfel untermischen und den Eintopf servieren..

Vincent Klink 09. Februar 2012

Gebratene Geflügel-Leber mit Feigen-Chutney

Für 2 Personen

150 g Kichererbsen	Salz	2 Schalotten
6 – 7 Feigen, frisch	5 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
2 EL Rotweinessig	1/2 Bund Thymian	Pfeffer
1 EL Sesampaste (Tahin)	150 g Geflügelleber	1 EL Mehl
1 TL Butter	2 EL Portwein	

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann abgießen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen. Für das Feigenchutney die Schalotten schälen und würfeln, die Feigen schälen und klein schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten anschwitzen und die Feigen zugeben. Mit Salz, einer Prise Zucker und Essig würzen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Thymianblätter zu den Feigen geben, kurz köcheln und lassen, dann zum Abkühlen zur Seite stellen. Von den gekochten Kichererbsen einige beiseite legen, die restlichen mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Falls die Masse zu fest ist, etwas von dem Kochwasser zugeben bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Sesampaste abschmecken. Die Leber in Mehl wenden. In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Überschüssiges Fett aus der Pfanne gießen, die Leber salzen, Butter und Portwein zur Leber geben und weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die restlichen Kichererbsen mit Salz, 1 EL Olivenöl und Thymian würzen. Kichererbsenpüree mit der Leber und dem Feigenchutney anrichten. Nach Belieben mit einer frischen Feige garnieren.

Jacqueline Amirfallah 21. Dezember 2011

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, Trockenbeerenauslese	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 Trockenbeerenausleseessig 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

Kalb-Nieren

Für 4 Personen

1 Kalbsniere	2 Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 EL Butter	1 Bund Thymian	50 g Butter, geklärt
3 cl Gin	1 EL Wacholderbeeren	50 g Butter
1 dl Kalbssoße	1 Bund Blumenkresse	Meersalz
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Niere aus dem Fett holen und putzen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln halbieren, die Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer und Thymian schmoren. Die Kartoffeln in feine Taler schneiden, und kreisförmig übereinanderlegen, salzen, mit 30 Gramm geklärter Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen lassen. Die Wacholderbeeren zerstoßen. In einer nicht zu großen Pfanne 20 Gramm geklärte Butter erhitzen. Die ungewürzte Niere im Ganzen darin braten bis sie goldbraun ist. Sobald das geschehen ist, das überflüssige Fett entfernen und noch 50 Gramm Butter hinzufügen. Leicht salzen und pfeffern und mit einem Löffel das Fleisch in der Pfanne übergießen. Nun die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben, mit dem Gin übergießen und mit einem Streichholz anzünden. Sofort die Nieren herausnehmen und auf ein Gitterrost legen. Die Soße, die sich in der Pfanne gebildet hat, in eine kleine Kasserolle tun, das Gitterrost mit den Nieren über die Pfanne stellen und bei 120 Grad warmhalten. Die Soße aufkochen, den Kalbsjus hinzugeben, aufkochen, eine Nuss Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. von den Zwiebeln auf große warme Teller verteilen. Die krossen Kartoffeln auf die Zwiebeln legen und das Loch mit Zwiebeln und fein gehackter Petersilie füllen. Die Kalbsnieren in feine Scheiben schneiden und auch kreisförmig über die Kartoffel dressieren. In der Mitte etwas Kresse platzieren und die Nieren mit Fleur de Sel bestreuen. Dazu die Soße reichen.

Lea Linster am 04. November 2011

Pikanter Bratapfel mit Maronen gefüllt und Hühner-Leber

Für 2 Personen

10 Esskastanien (Maronen)	200 g Kartoffeln, mehlig	2 große Boskoop
150 g Hühnerleber	1 rote Zwiebel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel	2 Stiele frischer Majoran
1,5 EL Butter	1 Prise Muskat	20 ml roter Portwein

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Maronen auf der glatten Seite einritzen, auf ein Backblech geben und ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann herausnehmen, schälen und grob hacken. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) herunterschalten. Die Kartoffeln weich kochen. Die Äpfel waschen, mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse entfernen und zusätzlich mit einem Messer noch etwas Fruchtfleisch schneiden, so dass eine Aushöhlung für die Füllung entsteht. Das ausgehöhlte Apfelfruchtfleisch fein hacken. 30 g der Hühnerleber fein hacken. Die rote Zwiebel schälen, halbieren, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Hälfte der angeschwitzten Zwiebel aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Zu den übrigen Zwiebeln in der Pfanne die gehackten Maronen, gehackten Apfel geben und die gehackte Hühnerleber geben und mit anschwitzen. Dann mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kreuzkümmel würzen. Die ausgehöhlten Äpfel von innen salzen und pfeffern und die Maronen-, Zwiebel-, Apfel-, Lebermasse hineingeben. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die gekochten heißen Kartoffeln pellen und in eine Schüssel geben. 1 EL Butter, Majoranblättchen und die übrigen Zwiebeln zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Leber von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, dann das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, die Leber salzen, 1 TL Butter und den Portwein zugeben und die Leber fertig garen. Kartoffelstampf auf den Tellern anrichten, Bratapfel darauf setzen und die Leber im Portweinsud dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 26. Oktober 2011

Penne mit Kalb-Leber und Radicchio trevisano

Für 4 Personen

2 Stück Radicchio trevisano	Essig	400 g Penne
Meersalz	2 Zweige Thymian	4 Stängel glatte Petersilienblätter
2 rote Zwiebeln	2 EL Butter	Pfeffer
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 g Kalbsleber
50 ml Kalbsjus	2 EL Balsamico	1 EL Olivenöl
8 Scheiben Tirolerspeck, hauchdünn	Parmesan zum Hobeln	

Das Wurzelende vom Trevisano abschneiden und das weiße der Blätter herausschneiden. In lauwarmem Essigwasser waschen, danach vorsichtig trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbsleber würfeln und in einer Pfanne mit einem 1 EL Butter anbraten, danach salzen und pfeffern. Kalbsjus und Balsamico zu den Zwiebeln geben und nochmals aufkochen lassen. Die Penne durch ein Sieb abgießen und dazugeben. Die geschnittenen Trevisanostreifen und Kräuter dazugeben und alles einmal durchschwenken. Alles einmal aufkochen lassen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in Stücken hineinzupfen und knusprig braten. Auf vier vorgewärmten Tellern die Penne anrichten, Kalbsleberwürfel und gebratenen Speck darauf geben und nach Belieben mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto Montag, 24. Oktober 2011

Kalb-Bries in Walnuss-Butter, Rote-Bete-Gemüse

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	600 g Kalbsbries	4 Scheiben Parma-Schinken
20 ml Rapsöl	400 g Rote Bete, frisch	150 ml Gemüsefond
1 EL Akazienhonig	250 g Orecchiette	90 g Butter
3 Stangen Lauchzwiebeln	100 ml Sahne	50 g Walnüsse
2 EL Balsamicoessig	Meersalz (Meersalz)	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und klein hacken. Das Kalbsbries gründlich waschen und anschließend auf etwas Küchenpapier abtrocknen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Den Parma-Schinken leicht überlappend auslegen, das Bries darin einrollen und mit Küchengarn fixieren. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Bries darin von allen Seiten anbraten, in den Backofen geben und etwa 20 Minuten garen. Die Rote Bete mit Handschuhen schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote-Bete-Scheiben darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Balsamico würzen. Die Orecchiette in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Erneut 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Die Orecchiette abgießen und noch tropfnass zum Lauch geben. Nun die Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Walnüsse hacken und zugeben. Das Kalbsbries in Scheiben schneiden und kurz in der Walnussbutter wenden. Die Rote-Bete-Scheiben auf Tellern anrichten. Die Orecchiette darauf verteilen und jeweils eine Scheibe Kalbsbries darauflegen. Mit Meersalz würzen und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011

Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber

Für 4 Personen

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Cox Orange:

4 Cox-Orange Äpfel, wahlweise	Golden Delicious	200 g Gänsestopfleber, bio
4 Mangoldblätter, klein	20 g Perigordtrüffel	100 g Hühnchenfarce
Süßwein	Portwein	Cognac
Pfeffer	Zucker	Salz

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Cox Orange:

Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit dem Parisienneausstecher aushöhlen und dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen. Die Gänseleber mit Pfeffer, Zucker, Salz und dem Wein, dem Portwein und dem Cognac marinieren. Die Mangoldblätter blanchieren und die Gänseleber darin einwickeln. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und unter die Hühnchenfarce heben. Etwas von der Farce in den Apfel streichen und den Gänseleberwürfel eindrücken. Mit wenig Farce bedecken und den Deckel wieder aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen und bei geöffneter Tür noch fünf Minuten ziehen lassen. Den Apfel halbieren und mit dem Kartoffelpüree und nach Wunsch mit einer dunklen Soße (Portwein,-Tüffeljus) anrichten.

Nelson Müller am 26. August 2011

Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

2 Schalotten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot	20 g geräucherter Bauchspeck	200 g Geflügelleber, geputzt
2 Eigelbe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 Brötchen vom Vortag
70 ml Bier	20 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. Zitronenabrieb	1 Eiweiß	1 EL Butter
1 TL Mehl		

Für die Sauce:

2 Schalotten	90 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 Msp. Senf	3 EL Joghurt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, anschließend etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anschwitzen. Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne braten. Die Geflügelleber durch den Fleischwolf drehen, dann mit der Hälfte der Schalotten und 1 Eigelb gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brotwürfel unterheben. Die Lebermasse kalt stellen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Bier und Sahne erwärmen und über die Brotscheiben geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie, Speckwürfel und restliche Schalotten mischen, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Eigelb und den Semmelscheiben mischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Bier dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmelmasse heben. 4 Muffinsförmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Semmelmasse zur Hälfte in die Muffinsformen füllen, dann je 1 EL Geflügellebermasse darauf geben und mit restlicher Semmelmasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen 3 Minuten anbacken, die Temperatur um 20 Grad reduzieren und noch ca. 10 Minuten weiterbacken. Nach dem Backen kurz stocken lassen, dann stürzen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 15 ml Balsamico ablöschen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf, 1 Spitzer Balsamico verrühren, langsam das Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Schalotten und Kräutern unterheben, mit Joghurt verfeinern und abschmecken. Sauce in die Mitte des Tellers geben, Knödelaufbau aufsetzen und servieren. Dazu passt ein Blattsalat mit Kräutern.

Jörg Sackmann Dienstag, 24. Mai 2011

Schweine-Leber-Spätzle mit Würzappel-Kompott

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Schweineleber, gewolft 250 g Mehl 2 Eier 1 EL Majoran, gerebelt
Pfeffer, Meersalz 1 Zwiebel 1 EL Butter

Für das Würzappelkompott:

2 Äpfel 1 rote Peperoni 3 Korianderkörner
1 Kardamomkapsel 1 Msp. Ingwerpulver 1 EL Butter
1 TL Honig 2 EL Rohrzucker 2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Lebermasse mit Mehl, Eiern, Majoran und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis der Teig glatt geschlagen ist. Den Spätzleteig auf ein Spätzlebrett streichen und in das Salzwasser schaben. Alternativ kann man auch eine Spätzlepresse verwenden. Wenn die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. Spätzle kurz in kaltes Wasser und dann auf ein Tuch geben. Für das Würzappelkompott die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Koriander, Kardamom und Ingwerpulver in einen Mörser geben, gut vermischen und zerdrücken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Apfelwürfel mit der Peperoni anschwitzen, Honig und Zucker zugeben und hellgelb karamellisieren lassen. Die gemörserten Gewürze zugeben und mit Essig ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit anbraten. Die Spätzle dürfen leicht angebräunt, aber nicht knusprig sein. Leber mit dem Würzappelkompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Dezember 2010

Geflügel-Leber-Terrine, Sellerie-Apfel-Salat, Walnüsse

Für 4 Personen

Für die Terrine	250 g Butter	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Eier
250 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	100 g grüner Speck, dünn

Für den Salat:

150 g Sellerie	2 Äpfel	3 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise	2 EL Orangensaft	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Zucker	4 eingelegte schwarze Walnüsse

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Butter in einen Topf geben und klären. Knoblauch schälen und fein reiben. Rosmarin- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Leber säubern, in einen Mixer geben und fein pürieren, dabei nach und nach die geklärte, lauwarmer Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern abschmecken und die verquirlten Eier einrühren. Eine feuerfeste Terrinenform von ca. 700 ml Inhalt mit den Speckscheiben auslegen, so dass diese ca. 3 cm auf jeder Seite überstehen. Die Masse einfüllen und mit den überstehenden Speckscheiben die Form verschließen. Die Terrinenform in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen für ca. 40-50 Minuten pochieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sellerie und die Äpfel schälen, in gleichmäßige Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Mayonnaise, Orangensaft und Zitronensaft vermischen, mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Gemüsestreifen mit dem Dressing vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken. Die erkaltete Terrine mit einem Messer in ca. 1,5 bis 2 cm starke Scheiben schneiden und jeweils eine auf den Teller geben. Apfel-Sellerie-Salat dazugeben. Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden und zum Garnieren auf die Teller geben.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Dezember 2010

Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete

Für 2 Personen

1 Knolle Rote-Bete	1 Schalotte	4 EL Butter
50 ml Geflügelfond	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
250 ml brauner Geflügelfond	1 Spritzer Balsamico	1/2 Zitrone
1 Apfel	1 EL Zucker	2 Scheiben Entenleber

Rote-Bete in weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote-Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den braunen Geflügelfond mit dem Balsamico etwas einkochen lassen und mit 1 EL Butter montieren. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Butter und die Apfelwürfel geben, alles aufkochen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Butter die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Leber darin noch kurz ziehen lassen. Die Leber auf dem Rote-Bete Gemüse anrichten, mit der Soße umgießen und den noch warmen Apfelwürfeln garnieren.

Otto Koch Freitag, 26. November 2010

Geschnitzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	1/2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Champignons	1 EL Butter
1/8 l Rotwein	1 EL Weinessig	1/8 l Kalbsfond

1/2 Bund Blattpetersilie

Für das Rädlesgemüse:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	1 EL Butter
25 g Mehl	1/4 l Fleischbrühe	1-2 EL Essig
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Liebstöckl
Pfeffer, Salz		

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in feine Blättchen schnetzeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leberblättchen darin kurz und scharf ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne mit 1 EL Butter braun rösten und die Champignons dazugeben und anbraten. Mit Rotwein und Essig ablöschen, Kalbsfond angießen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Soße Petersilie mischen, Leber und den ausgetretenen Bratensaft wieder zugeben. Alles kurz aufkochen, durchschwenken und anrichten. Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden (dies kann auch schon am Vortag gemacht werden). Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun anbraten, das Mehl dazugeben und solangeiterrösten bis alles hellbraun ist. Brühe angießen und aufkochen. Etwas Essig, Nelke, Lorbeerblatt und Liebstöckl dazugeben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 30. September 2010

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 Brokkoli	Salz	20 Fingerkarotten
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zwiebeln
150 g Mehl	1 EL Paprikapulver	ca. 500 ml Frittierfett
2 Äpfel	50 g Zucker	20 ml Weißwein
150 g Butter	150 ml Milch	Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	650 g Kalbsleber	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	20 ml Hühnerfond	Pfeffer
100 ml Kalbsfond		

Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser gar kochen, Fingermöhren putzen und ebenfalls in Salzwasser garen. Gekochtes Gemüse abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierten und in Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. ca. 100 g Mehl und Paprika vermischen und die Zwiebelringe darin wälzen. In einem Topf mit heißem Fett die Zwiebelringe goldbraun frittieren, herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und salzen. Die Äpfel waschen, in gleichmäßige Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. 20 g Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Apfelspalten glasiert sind. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und 80 g Butter zugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren. Das Püree mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen und fein schneiden. Von der Kalbsleber 8 Scheiben a 80 g abschneiden, diese in restlichem Mehl wenden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten die Leberscheiben sachte anbraten. Zum Schluss mit Salz würzen. Salbei und Rosmarin fein hacken und die Leber in einer Pfanne mit 1 EL Butter und den Kräutern nochmal kurz nachbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Butter und Hühnerfond Brokkoliröschen und Fingermöhren erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsfond in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller zwei Scheiben von der gebratenen Kalbsleber legen. Darauf Apfelspalten und Röstzwiebeln verteilen. Zwei Nocken Kartoffel-Püree zugeben und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Das Gemüse auf den Teller anrichten. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 06. September 2010

Pfifferling-Ragout mit gebratener Enten-Leber

Für 2 Personen

400 g Pfifferlinge	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1/2 Bund frischer Majoran
80 g Gjetost (aus Norwegen)	4-6 Blätter Filoteig (Yufkateig)	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Salz	50 ml Sahne
Pfeffer	300 g Entenleber	1 EL Mehl
20 ml roter Portwein		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Käse in ca. 1 cm starke Stifte schneiden und mit dem Filoteig wickeln, sodass fingerdünne ca. 15 cm lange Strudel entstehen. Die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssigem Butterschmalz einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. In einer Pfanne mit Butter die Lauchzwiebeln mit den Pfifferlingen anbraten, salzen und zuletzt den Majoran zugeben und mit Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber putzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann salzen und das Fett aus der Pfanne abgießen. 1 EL Butter und Portwein zugeben und die Leber glasieren. Die Pfifferlinge in tiefen Tellern anrichten, darauf die Leber anrichten und die Strudel anlegen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. August 2010

Kalb-Leber mit gebackener Blutwurst und Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehlig	8 Zehen Knoblauch	80 g Butter
Muskatnuss	Milch	Salz

Petersilie:

8 Zweige Blattpetersilie	Pflanzenöl zum Frittieren
--------------------------	---------------------------

Kalbsleber:

500 g Kalbsleber, geputzt	200 g Blutwurst	8 Zweige Majoran
2 Äpfel	2 TL Honig	3 – 5 EL Balsamico, dunkel
40 g Butter, kalt	Pfeffer	Meersalz
Olivenöl	Mehl	

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren, vierteln und mit den ganzen Knoblauchzehen in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, circa fünf Minuten ausdampfen lassen, die Butter zugeben, etwas Milch und mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln stampfen. Den Stampf mit Milch zur gewünschten Konsistenz führen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Petersilie:

Die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und in heißem Pflanzenöl bei 170 Grad knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier entfetten.

Kalbsleber:

Die Leber nochmals kontrollieren, wenn nötig dicke Adern entfernen. Die Blutwurst in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den gewaschenen Majoran zupfen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in circa einen Zentimeter starke Scheiben schneiden. Die Äpfel in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Kalbsleber pfeffern, leicht mehlieren und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren. Honig und Majoran zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit der Butter binden. Die Äpfel zur Leber geben, diese jetzt salzen. Die Blutwurst leicht mehlieren und kross in einer heißen Pfanne braten. Nun Kartoffelstampf, Leber, Blutwurst und Apfel abwechselnd auf vier Teller schichten. Blattpetersilie darüber geben, den gebundenen Fond drumherum und schnell servieren.

Tipp:

Es ist von Vorteil, wenn man zum Schluss nicht alleine am Herd steht, denn es passieren sehr viele Dinge gleichzeitig. Wichtig: Dieses Gericht immer auf heißen Tellern servieren, da das Anrichten doch etwas länger dauert.

Ralf Zacherl am 30. April 2010

Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	2 Eigelb	50 g Hartweizenmehl
100 g Weizenmehl	1 EL Wasser	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	50 ml Wasser
40 ml Rotwein-Essig	20 g Zucker	2 Gewürznelken
schwarzer Pfeffer		

Für die Geflügelleber:

300 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	1 EL Speiseöl
100 ml Geflügelfond	3 EL Butter	

Für den Teig Ei, Eigelb, Hartweizenmehl, Mehl, Wasser, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Rhabarber schälen und dann in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Grenadine-Sirup mit Wasser, Essig, Zucker und Nelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Rhabarberstücke dazugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 8 Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Geflügelleber zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Pfanne auswischen, den Fond zugeben und aufkochen. 2 EL kalte Butterstücke unterrühren und die Soße damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit die Nudelblätter in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen, abschütten und die Nudelplatten in einer Pfanne mit 1 EL heißer Butter schwenken. Dann je ein heißes Nudelblatt in die Mitte eines vorgewärmten Tellers legen, eine Scheibe Geflügelleber drauf setzen, mit Rhabarberkompott beträufeln, dann nächstes Nudelblatt darauf setzen und nochmals mit Geflügelleber und Rhabarberkompott belegen. Mit einem Nudelblatt abschließen, eine bisschen Soße darüber träufeln und servieren.

Jörg Sackmann Montag, 19. April 2010

Gebratene Kalb-Leber

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbsleber (a 150 g)	50 g Mehl	2 El Butter
2 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Leber putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mehl in eine Arbeitsschale geben. Die Leberscheiben im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Butter und Öl in einer breiten, beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 6 Minuten rundum braten, erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 10. 02. 2011

Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi

Für 4 Personen

Süß-saure Nierchen:

600 g Kalbsnieren, küchenfertig	8 Schalotten, geschält	2 EL Rapsöl
1 EL Butter	4 EL Rübenkraut	4 EL Balsamico-Essig
4 Zweige Thymian	400 ml Kalbsfond, dunkel	2 EL Butterflocken, kalt
Salz	Pfeffer	

Spätzle:

400 g Spätzle	1 EL Butter	Meersalz
---------------	-------------	----------

Süß-saure Nierchen:

Die Kalbsnieren kurze Zeit wässern lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotten zuerst längs halbieren und in Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und die Butter und das Rübenkraut dazugeben. Leicht karamellisieren lassen und die Schalotten und Thymianzweige darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamico ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle:

Spätzle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Butter vermengen. Mit Meersalz abschmecken und mit den Nierchen servieren.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2010

Kalb-Leber Berliner-Art

Für 4 Personen

700 g frische Kalbsleber	500 g Kartoffeln	Salz
200 g Brokkoli	12 Fingermöhren	2 Äpfel (z.B. Elstar)
1 Spritzer Zitronensaft	70 ml Milch	8 EL Butter
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 Zwiebeln
Mehl	1 EL Paprikapulver, edelsüß	ca. 100 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 EL Mandelblättchen	ca. 100 ml Kalbsjus

Die Leber häuten, wässern und sämtliche Adern herausschneiden. Dann die Leber in 8 Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Fingermöhren abwaschen, putzen bzw. schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen, 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Milch und braune Butter und unter die Kartoffeln mischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben in Mehl wenden, mit Paprikapulver bestäuben und in einer tiefen Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig braun frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben aus dem Zitronenwasser nehmen, auf Küchentrepp trocken tupfen und von beiden Seiten in der Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Leberscheiben mit Mehl bestäuben. In einer weiteren Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl mit 1 EL Butter erhitzen und die Kalbsleberscheiben von beiden Seiten gut anbraten und rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Mandeln zugeben und leicht bräunen, dann die Brokkoliröschen untermischen und warm schwenken. Fingermöhren in einer Pfanne mit 1 EL Butter glacieren, mit Zucker und Salz würzen. Kalbsjus erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Kartoffel-Püree geben darauf die Leber anrichten und mit Bratbutter nappieren. Apfelscheiben auf die Leber legen und frittierten Zwiebeln obenauf geben. Brokkoli und Fingermöhren dazu reichen. Kalbsjus angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Oktober 2009

Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte

Für 2 Personen

Für die Apfel-Pfeffer-Tarte:

2 EL Butter	150 g Blätterteig	1 Eigelb
1 EL Sahne	1-2 Äpfel	1 EL Butter
1 TL Honig	2 EL brauner Zucker	1 EL Apfelessig
1 TL schwarzer Pfeffer		

Für die Leber:

1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie	300 g Kalbsleber
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	Salz
125 ml Kalbsfond	60 ml Rotwein	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine Tarteform (ca. 20 cm Durchmesser) mit 1 EL Butter ausfetten und mit dem Blätterteig auslegen. (Keinen Rand auslegen.) Eigelb mit Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 20 Minuten goldgelb backen, er sollte schön aufgehen. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Apfelspalten anbraten, Honig und braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, diesen einkochen und mit grob gemahlen Pfeffer abschmecken. Den Boden aus der Form nehmen, horizontal halbieren. Eine Hälfte mit Apfelspalten belegen und die andere Teighälfte als Deckel darauf geben. Tarte in Viertel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Leber in zwei Scheiben schneiden trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, salzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Backofen bei ca. 50 Grad). In der Fleischpfanne die Schalotte anschwitzen, mit Fond und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Unter die Soße die Petersilie mischen und den aus der Leber ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Alles kurz aufkochen und abschmecken. Die Leberschnitzel mit der Soße anrichten. Dazu die Apfeltarte servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 30. September 2009

Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren

Für 2 Personen

300 g Himbeeren	1 TL Apfelessig	1 EL Zucker	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
schwarzer Pfeffer	4 Kartoffeln		2 EL Olivenöl
Salz	1 Schalotte		4 Scheiben Kalbsleber a 80 g
1,5 EL Butter	1/8 l Rotwein		

Himbeeren mit Essig, Zucker, Zitronenschale und etwas Pfeffer vorsichtig mischen. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber salzen und gleich in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten, dann auf eine Teller geben und mit Alufolie abdecken. Schalotte in der Fleischpfanne anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Leberscheiben in die Soße geben, einmal durchschwenken und anrichten. Die Essig-Himbeeren darauf anrichten. Die Kartoffelwürfel dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Juli 2009

Geflügel-Leber-Parfait mit Honigkuchen, Physalis-Kompott

Für 2 Personen

Für das Physaliskompott:

150 g Physalis	1 EL Zucker	100 ml Lychéesaft
100 ml Muscatwein	1 g Xanthan	1 Msp. Safran
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Gewürznelke
1/2 Sternanis	1/2 Zimtstange	

Für das Geflügelparfait:

200 g Butter	Prise Muskat, Majoran	Prise Thymian, weißer Pfeffer
200 g Geflügelleber	1 Ei	Salz, Pfeffer
6 dünne Speckscheiben	3 Blatt Gelatine	40 ml Portwein
250 ml Geflügelbrühe	8 Scheiben Honigkuchenbrot	

Für den Salat:

50 g Feldsalat	2 Champignons	1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Kompott Physalis aus der Hülle und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Lychéesaft und Muscat auffüllen und um die Hälfte einkochen. Den Fond mit Xanthan binden, die Gewürze und Kräuter zufügen und mit den Physalis heiß in ein kleines Weckglas von 25 cl füllen. Über Nacht durchziehen lassen. (Das Kompott hält sich gekühlt einige Tage.) Den Ofen auf 95 Grad (Umluft 85 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. In den Ofen eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen für ein Wasserbad. (In die Auflaufform sollte eine Terrinenform passen.) Die Butter mit den Kräutern und weißem Pfeffer aufkochen und würzen. Die Leber und das Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend die Butter langsam untermischen. Dann die Masse durch ein feines Sieb passieren, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 500 ml Inhalt) mit Speckstreifen auslegen, die Lebermasse einfüllen und im Wasserbad im Ofen ca. 35 Minuten pochieren. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Portwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Die Brühe zugeben und erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann am besten auf Eiswasser abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee ca. 1 cm hoch über das Leberparfait füllen und mindestens 6 Stunden gut kühlen. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Balsamico mit Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer mischen und den Feldsalat kurz vor dem Servieren damit anmachen, mit den Champignonstreifen bestreuen. Das Parfait aus der Form nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die dünnen Honigkuchenscheiben an die Parfaitscheiben drücken und je 2 „Sandwich“ auf den Teller setzen, Physaliskompott zugeben. Den Salat dazu reichen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember

Steinpilz-Carpaccio mit gebratener Gänse-Leber

Für 4 Personen

250 g Gänseleber	1 EL Butter	1 EL Calvados
400 g Steinpilze, frisch	100 g Cocktailtomaten	1 Schalotten
0,5 Bund Blattpetersilie	6 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, weiß
1 TL Senf, süß	1 EL Puderzucker	Crema di Balsamico
Pfeffer	Meersalz	Blattpetersilie

Die Gänseleber kalt abbrausen und trocken tupfen. Von Haut und Gefäßen befreien und in grobe Streifen schneiden. Steinpilze mit der Pilzbürste putzen. Die Stiele waagrecht und die Kappen senkrecht in feine Scheiben schneiden. Nun die Vinaigrette mit dem Olivenöl, Senf, weißem Balsamico, fein gehackter Schalotte und Blattpetersilie anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilze auf einer großen Platte oder vier Tellern fächerförmig verteilen und mit der Vinaigrette reichlich beträufeln. Cocktailtomaten putzen. Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin karamellisieren. Mit einigen Spritzern Crema di Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Gänseleber unter Wenden darin zwei bis drei Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Calvados ablöschen. Herausnehmen und auf dem Steinpilzcarpaccio dekorativ mit etwas Blattpetersilie und den karamellisierten Cocktailtomaten anrichten.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich frisches Baguette.

Horst Lichter am 07. November 2008

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Kalb-Leber und Madeira-Soße

Für 2 Personen

150 g Kartoffeln	100 g Mais	2 EL Mehl
2 Eier	ca. 100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Eiweiß	ca. 2 EL Butterschmalz	100 ml Kalbsfond
100 ml Madeira	100 ml Rotwein	1 TL kalte Butter
2 Scheiben Kalbsleber a 150 g	3 EL Biskuitbrösel	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln mit dem Mais in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmischen. (Der Mais sollte dabei nicht gänzlich glatt gemixt sein, sondern noch erkennbar sein.) Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Küchlein ausbacken. In der Zwischenzeit den Kalbsfond mit Madeira und Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Soße mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber mit Mehl bestäuben und auf einer Seite durch das durch das verquirlte Ei ziehen, dann auf dieser Seite mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von beiden Seiten braten und anschließend salzen. Zum Anrichten die gebratene Kalbsleber mit der nicht panierten Seite auf die Soße legen und mit den Maiscrepes servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 05. September

Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße

Für 2 Personen

2 Schalotten	30 g Schweineschmalz	50 ml trockener Weißwein
100 g rohes Sauerkraut	250 ml kräftiger Geflügelfond	250 ml Sauerkrautsaft
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50ml flüssige Sahne
Salz und Pfeffer	Muskatnuss	2 EL Sauerrahm
1 EL kalte Butter	100 g Geflügelleber	1 roter Apfel (Braeburn)
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Stängel Zitronenthymian		

Für die Krautsuppe die Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Topf mit Schweineschmalz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut zugeben, mit Geflügelfond und Sauerkrautsaft aufgießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Suppe weitere 20 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und für die Suppeneinlage 4 EL Sauerkraut entfernen. Die Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Servieren geschlagenen Sauerrahm und Butter einrühren. Für die Geflügelleberspieße den Apfel waschen, sechsteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in 5 mm dicke Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese in Olivenöl anschwitzen bis sie weich und goldbraun sind. Die Apfelspalten zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Den Frühstücksspeck quer in drei Teile schneiden. Die Leber in gleichgroße Stücke schneiden und mit Zitronenthymian, Apfel, Speck und Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken (je 3 Teile). Die Spieße von beiden Seiten ca. 3 Minuten in Olivenöl anbraten bis die Leber gar ist und würzen. Die Suppe mit je 2 EL Sauerkraut in Suppentellern anrichten und jeweils einen Leberspieß dazugeben.

Jörg Sackmann Montag, 16. Juni 2008

Index

- Auflauf, 65
- Brokkoli, 23, 69, 74
- Chicoree, 20, 59
- Erbsen, 3
- Geflügel, 2, 5, 9, 10, 15, 18, 19, 22, 23, 25, 29, 30, 35, 37, 41, 42, 46, 50, 51, 55, 58, 61, 64, 65, 67, 69, 70, 72, 76–78
- Gurke, 49
- Kalb, 1, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14, 16, 20, 21, 23–25, 27, 28, 30, 31, 33, 34, 36–45, 47, 49, 52–55, 57, 59, 60, 62, 63, 68, 69, 71–75, 77
- Knödel, 38, 45, 54, 56, 65
- Kraut, 21, 55, 73
- Lasagne, 35, 72
- Lauch, 9, 40, 50
- Möhren, 8, 23, 50, 55, 69, 74
- Mangold, 25, 64
- Maronen, 61
- Niere, 21, 60, 73
- Nudeln, 9, 18, 24, 35, 62, 63, 72
- Pilze, 9, 22, 25, 35, 51, 68, 70, 76, 77
- Polenta, 25, 30
- Rüben, 21, 73
- Radicchio, 2, 18, 24, 62
- Reis, 10, 37
- Rind, 6, 10, 17, 34
- Rosenkohl, 5
- Rote-Bete, 57, 63, 67
- Rotkraut, 15
- Rucola, 34
- Sauerampfer, 48
- Sauerkraut, 38, 45, 78
- Schwein, 48, 66, 78
- Sellerie, 33, 36, 39, 43, 50, 67
- sonstige, 32
- Spätzle, 9, 21, 48, 66, 73
- Spargel, 30
- Spinat, 6, 35
- Spitzkohl, 55
- Wirsing, 57
- Zucchini, 47