



www.besserbissen.de

Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfel-Calvados-Sauce

Zutaten für 2 Portionen

300 g	Kalbsleber (küchenfertig vorbereitet, in 2 cm dicken Scheiben)	1	Bio-Zitrone
200 g	festkochende Kartoffeln	2 Blatt	Salbei - frisch
3	Zwiebeln	1 EL	kalte Butter
1	säuerlicher Apfel (z.B. Boskoop)		Muskatnuss
50 ml	Milch		Pfeffer & Salz
50 g	Butter		Mehl zum mehlieren der Leber
100 ml	Calvados		Butterschmalz zum Anbraten
100 ml	Kalbsfond		

Zubereitung

Backofen auf 70 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In wenig Wasser mit etwas Salz weich kochen. Kartoffeln fein pressen, durch ein Sieb streichen und mit Milch und Butter mischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Mit Muskat, Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Den Apfel schälen, fein würfeln und in Zitronensaft/Wasser legen.

Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und mit einem TL Zucker in einer Pfanne in etwas Butterschmalz bräunen.

Mit Calvados ablöschen und einkochen lassen. Dann mit Kalbsfond auffüllen und weiter reduzieren. Bei geringer Hitze die Apfelstückchen dazu geben. Ein Salbeiblatt sehr fein schneiden ebenfalls zufügen. Etwas weiter köcheln, die Apfelstückchen sollten aber noch Biss haben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Sauce von der Herdplatte nehmen und die eiskalte Butter hinein rühren.

Die Leber salzen, dünn mehlieren und bei sanfter Hitze ca. 3 min je Seite in Butterschmalz anbraten. Im Backofen warm halten und gar ziehen. Sie sollte zart rosa sein.

Zum Anrichten etwas Püree in die Mitte des Tellers geben, die Leber halbieren und darauf anrichten, einige Zwiebeln auf die Leber geben und die Sauce dekorativ verteilen. Zum Schluss etwas fein geschnittenen Salbei verteilen.