

Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree und Apfel-Lauch-Gemüse

Zutaten für 2 Personen

Für die Leber:

- 2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
- 1 große Zwiebel
- 1 Apfel (Boskoop)
- Butterschmalz
- Mehl

Für das Püree:

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Butterschmalz
- 1 EL kalte Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse:

- 250 g Lauch
- 1 Zwiebel
- ½ Apfel (Boskoop)
- 100 ml Sahne
- 1 EL Butterschmalz
- ½ Bund Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Leber in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Danach im Butterschmalz braten. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten.

Für das Püree in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz goldbraun braten. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Mit Muskat würzen und im Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch, Sahne, die gebratenen Zwiebeln und die kalte Butter zufügen. Mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten. Lauch zugeben und kurz mitgaren. Anschließend Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Die Kalbsleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree mit dem Apfel-Lauch-Gemüse dazu geben und servieren.

Rezept: Johanna Bell-Hartl

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Februar 2017

Episode: Kulinarische Kindheitserinnerungen