



REZEPTVORSCHLAG

GEBRATENE KALBSLEBER MIT MAJORAN, RÖSTZWIEBELN UND ÄPFELN

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Kalbsleber
- 3 Zweige Majoran
- frisch gemahlener Pfeffer
- Fleur de Sel
- Olivenöl und 1 EL Butter zum Braten
- 1 großer, säuerlicher Apfel

Für das Kartoffelpüree:

- 800 g mehlig kochenden Kartoffeln
- Salz
- 120 ml Milch
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2-3 Esslöffel Butter

Für die Röstzwiebeln:

- 2 Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- ein Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in ausreichend gesalzenem Wasser weich kochen. Die Milch mit dem Muskat erhitzen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Alles zerstampfen und mit Salz abschmecken. Das Püree warm halten und falls nötig vor dem Servieren mit etwas geschlagener Sahne oder etwas Milch auf kleiner Flamme nochmals aufrühren.
 2. Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 1 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Zum Schluss mit dem Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen und vom Herd nehmen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
 3. Den Apfel waschen, das Gehäuse ausstechen und den Apfel in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl und den Majoran in einer Pfanne erhitzen. Die Leber- und die Apfelscheiben darin von jeder Seite etwa eine Minute goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren, die Butter zugeben und die Leber darin eine weitere Minute schwenken.
 4. Die Leber zusammen mit dem Kartoffelpüree, den Röstzwiebeln und den Apfelscheiben servieren. Mit der Butter aus der Pfanne beträufeln.
-