



Alex Schöpe

Gebratene Kalbsleber mit Schnittlauch-Kartoffelpüree, karamellisierten Möhren und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g,
küchenfertig
Mehl, zum Mehlieren
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. säubern, anschließend mehlieren und in heißem Rapsöl kräftig in einer Pfanne anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, mehlieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Schnittlauch-Kartoffelpüree:

250 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
200 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser sehr weich garen. Kartoffeln abgießen.

Butter und Sahne mit dem Handrührgerät mit den Kartoffeln vermischen, bis ein glattes Püree entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem kleingeschnittenen Schnittlauch verfeinern und abschmecken.

Für die karamellisierten Möhren:

1 Bund Minimöhren mit Grün
100 g Butter
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Möhren putzen und dabei ca. 2 cm Grün stehen lassen. Die geputzten Möhren im kochenden Salzwasser kurz blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Möhren in den Zuckersud geben und langsam bei wenig Hitze karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.