

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025**  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Karen Berke**

**Kalbsleber mit Apfelkompott, gebratenen Zwiebelringen und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g, geputzt  
 100 g Butterschmalz  
 100 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, ggf. putzen, trockentupfen und in Mehl wenden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Leber je Seite 2 Minuten darin braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Apfelkompott:**

3 Äpfel, roter Boskoop  
 100 g Zucker  
 1 Zimtstange  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel kleinschneiden. Mit ca. 150 ml Wasser, Zimt und Zucker in einem Topf aufkochen. Solange köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Äpfel mit einem Stampfer zu Kompott stampfen.

**Für die gebratenen Zwiebelringe:**

4 Zwiebeln  
 100 g Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe in dem heißen Fett goldbraun ausbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 200 g Butter  
 100 ml Sahne  
 200 ml Vollmilch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend Wasser abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit einem Stampfer die Kartoffeln zerdrücken, Milch, Sahne und Butter zugeben, alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.