

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2025** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Beate Gründer

Kalbsleber "Berliner Art" mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber "Berliner Art":

2 Scheiben Kalbsleber
 80 g Butterschmalz
 25 g Mehl
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Leber putzen und kurz in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf im Ofen warmhalten.

Für die Petersilienkartoffeln:

5 festkochende Kartoffeln
 80 g Butter
 3 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Petersilie waschen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Kartoffeln abgießen. Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln mit der Petersilie in der Butter schwenken.

Für die geschmorten Zwiebeln:

2 Gemüsezwiebeln
 1 EL Butter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Butter in der Pfanne auslassen und die Zwiebeln dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und auf niedriger Stufe schmoren.

Für die geschmorten Apfelspalten:

2 säuerliche Äpfel
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 ½ Pck. Vanillezucker

Apfel schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und etwas Vanillezucker dazu geben. Die Äpfel auf niedriger Stufe braten.

Für den Gurkensalat:

1 mittelgroße Gurke
 150 g saure Sahne
 3 Zweige Dill
 1 Prise Zucker
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Salzen, damit Flüssigkeit austritt. Gurkenscheiben ausdrücken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne und Dill vermengen. Gurke dazu geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.