

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2026 ▪**
Leibgericht mit Nelson Müller



Katrin Ostertag-Hefter

**Kalbsleber Berliner Art mit Schmorzwiebeln, Apfelmus
und Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 gleichgroße Scheiben küchenfertige
 Kalbsleber à ca. 150 g
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber trocken tupfen, ggf. parieren, dann mehlieren und kurz in Öl anbraten. Butter und Thymian dazugeben und kurz weiter braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:

100-150 g Zwiebeln
 1-2 EL Butter
 80-100 ml Kalbsfond
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und langsam in Butter schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond dazugeben und etwas einreduzieren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen. Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Apfelmus:

2 säuerliche Äpfel (Braeburn)
 1 Limette, Abrieb
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml naturtrüber Apfelsaft
 1 Vanilleschote
 1 Zimtstange
 1 Prise Zucker

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, klein würfeln und im Apfelsaft weichkochen. Zitronensaft, Limettenabrieb, Vanillemark und Zimtstange hinzugeben und mitköcheln lassen. Zum Schluss Zimtstange entfernen und das Apfelmus pürieren.

Für den Kartoffelstampf:

3-4 große festkochende Kartoffeln
 20-50 g Knollensellerie
 100 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, klein würfeln und in Salzwasser weichkochen. Dann abgießen und mit Milch und Butter stampfen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.