

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Fanny Pietzschmann

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, Apfelringen, karamellisierten Zwiebeln und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

4 Scheiben küchenfertige und parierte
 Kalbsleber, 1,5 cm dick
 Butterschmalz, zum Anbraten
 2 EL Mehl, Type 405
 1 Zweig Thymian
 2 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleber trocken tupfen und eventuell leicht von Sehnen befreien. In Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Leber bei mittelhoher bis hoher Hitze je Seite ca. 1,5-2 Minuten scharf anbraten. Thymian und Salbei dazu geben. Aus der Pfanne nehmen, dann erst salzen und pfeffern. Kurz ruhen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

600 g mehligkochende Kartoffeln, z.B.
 Adretta
 150 g kalte Butter
 300 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch mit Butter erhitzen, nicht kochen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der warmen Flüssigkeit glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

2 große Gemüsezwiebeln
 2 EL Butter
 2 EL Apfelessig oder Weißweinessig
 1-2 EL Honig
 1-2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam 10-15 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Zucker und Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und langsam einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

2 große Zwiebeln
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 2-3 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Ringe schneiden. Ringe mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Mit dem Mehl vermischen und überschüssiges Mehl abschütteln. Öl auf etwa 160-170 °C erhitzen. Zwiebelringe portionsweise in das heiße Öl geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5-8 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort leicht salzen.

Für die Apfelringe:

3 Boskoop-Äpfel
½ Zitrone, Saft
20 g Butter
1 Prise Salz

Äpfel entkernen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelringe bei mittlerer Hitze goldgelb, aber noch bissfest braten. Optional mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen und mit einer Prise Salz würzen.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.