

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Viktoria Fuchs



Thorsten Hamann

**Kalbsleber mit Apfel, Perlzwiebeln, Madeirasauce und
Kartoffel-Pekannuss-Stampf mit Röstzwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

400 g küchenfertige Kalbsleber
 1-2 süßsauerliche Apfel, z.B. Elstar oder
 Jonagold
 15 eingelegte Perlzwiebeln
 2 EL Butter
 400 ml Milch
 2 EL Apfel-Obstbrand
 1 TL flüssiger Honig
 Rapsöl, zum Braten
 2 EL Mehl
 1 kleines Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber parieren und in mundgerechte Stücke schneiden.

Anschließend ca. 30 Minuten in Milch einlegen, vor dem Braten abtropfen lassen und mehlieren. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Perlzwiebeln nach Belieben halbieren.

Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Leber und Perlzwiebeln in einer Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter mehrmaligem Wenden scharf anbraten. Dabei etwas kalte Butter hinzugeben und mit einem Schuss Obstbrand ablöschen. Gut schwenken.

Apfelscheiben in etwas zerlassener Butter und Honig kurz anbraten und karamellisieren. Zum Schluss die Apfelscheiben zur Leber-Zwiebel-Mischung geben, salzen und pfeffern und die gehackte Petersilie unterheben.

Für den Kartoffel-Pekannuss-Stampf:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 100 g Butter
 100 ml Milch
 1 TL Honig
 100 g Pekannusskerne
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salt Flakes
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Kartoffelstücke für ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. In einem zweiten Topf Butter bei geringer Hitze klären. In einem dritten Topf Milch erwärmen.

Pekannusskerne grob hacken, in einer Pfanne leicht anrösten und mit etwas Honig karamellisieren.

Wasser von den gekochten Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und die Nüsse unterheben. Im Anschluss mit geklärter Butter und Milch zu gewünschter Konsistenz vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

1 mittelgroße Zwiebel
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 2 EL Mehl
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Mehl sieben und mit Paprikapulver zu den Zwiebeln geben. Alles gut mit den einzelnen Ringen vermengen.

Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Zwiebelringe in den Frittierkorb geben und ausschütteln. Dann im heißen Öl goldbraun frittieren. Die knusprigen Zwiebelringe im Frittierkorb abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Madeirasauce:

2 Schalotten
100 g kalte Butter
500 ml Kalbsfond
300 ml Madeira-Wein
1 EL Sojasauce
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Thymian in etwas Butter leicht anbraten. Wenn die Schalotten glasig bis goldbraun angeschwitzt sind, mit Kalbsfond ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und bis zur Hälfte einreduzieren.

Anschließend Fond durch ein Sieb passieren, Madeira hinzufügen und ebenfalls auf ca. die Hälfte einreduzieren und warmhalten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce abschmecken und mit kleinen, sehr kalten Butterwürfeln montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.