

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Michael Hübner

Kalbsleber mit Salbeibutter, karamellisierten Apfelscheiben, frittierten Zwiebelringen und Fenchelgemüse italienischer Art

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben küchenfertige Kalbsleber
 5 EL Milch
 Butter, zum Anbraten
 4 EL Dijonsenf
 2 Zweige Salbei
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleberscheiben etwa 10 Minuten in der Milch einlegen, anschließend herausnehmen und trocken tupfen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Circa 10 Salbeiblätter zugeben und kurz in der Butter schwenken, bis sie aromatisch sind.

Rosmarin hacken und mit Senf vermengen und die Leber damit bestreichen.

Die Kalbsleber in die Pfanne legen und auf jeder Seite kurz und kräftig in Butter braten (je nach Dicke ca. 1–2 Minuten), sodass sie außen Farbe bekommt und innen noch saftig bleibt.

Die Leber aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Salbeibutter beträufelt servieren.

Für die Apfelringe und Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
 1 Apfel
 Mehl, zum Mehlieren
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Zucker karamellisieren.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden, mehlieren und in Öl in einem Topf ausbacken. Herausnehmen, auf einem Tuch abtropfen lassen und eventuell salzen.

Für das Fenchelgemüse:

2 kleine Fenchelknollen
 4 getrocknete Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2-3 EL Granatapfelkerne
 2 Zitronen, Abrieb
 120 ml Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Salbei
 1 Zweig Currykraut
 1 Zweig Oregano
 1 TL Fenchelsaat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelknollen putzen, das Grün beiseitelegen, die Knollen halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Spalten schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Zitronenschale abreiben.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Fenchel zugeben und kurz mit anschwitzen, bis er leicht Farbe nimmt. Die getrockneten Tomaten sowie Thymian, Rosmarin, Salbei, Currykraut, Fenchelsaat und Oregano fein gehackt zugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond angießen und den Fenchel bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft schmoren, bis er weich, aber noch leicht bissfest ist. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas Fenchelgrün und Granatapfelkernen verfeinern und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.