

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2019** ▪
"Wichteln" mit Johann Lafer



Marcel Heinen kocht sein eigenes Gericht

Leber "Pfälzer Art" mit Sellerie-Kartoffelpüree und Calvados-Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:
 2 Kalbsleber
 Butterschmalz, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, tropfentupfen und ggf. Haut und Gefäße entfernen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber dazugeben und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:
 3 Zwiebeln
 100 ml halbtrockener Riesling
 Neutrales Öl, zum Braten

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Für die Birnen:
 2 Birnen
 20 ml Calvados
 4 TL Honig
 1 Prise Zimt
 Butter, zum Braten

Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Birnenscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Calvados ablöschen. Honig über die Birnenscheiben träufeln und leicht karamellisieren lassen. Zuletzt mit etwas Zimt bestreuen.

Für das Püree:
 400 g Knollensellerie
 100 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zitrone
 1 Orange
 25 ml Milch
 25 ml Sahne
 20 g Butter
 1 Msp. Zimt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser und einer guten Prise Salz geben. Das Gemüse 20 Minuten garen und abgießen. Milch und Sahne zum Gemüse in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Butter unter das Püree ziehen. Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Je einen Teelöffel Schale abreiben.

Das Püree mit Zimt, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.