

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Cornelia Poletto



Max Strohe

Kalbsleber Berliner Art goes Kölle Alaaf

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

600 g Kalbsleber, geputzt und von
Häuten befreit
2 Knoblauchzehen
Etwas kalte Butter, zum Arosieren
Gereifter Balsamicoessig, zum
Ablöschen
2 Zweige Thymian
Mehl, zum Mehlieren
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Öl rosa braten. Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben. Leber mit der kalten Butter arosieren. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und die Leber einige Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Balsamico in die Pfanne mit den Bratrückständen geben und umrühren.

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
250 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser sehr weich kochen.

Milch erwärmen und Butter klein würfeln. Kartoffeln abschütten. Nach und nach die Milch hinzugeben und die Butterwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

4 mittelgroße Zwiebeln
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Fett, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und über einen Hobel in 2 mm dicke Ringe hobeln. Mehlieren und in 140 Grad heißem Fett frittieren. Anschließend salzen.

Für die Äpfel:

2 Braeburn Äpfel
1-2 EL kalte Butter
Balsamico, zum Ablöschen
Öl, zum Braten
Zucker, zum Karamellisieren

Apfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelscheiben in Öl anbraten. Kalte Butter hinzufügen, mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.