▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp

Tobias Passing

Kalbsleber mit Kartoffelstampf, geschmorten Zwiebeln und Apfelringen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:
2 Scheiben Kalbsleber ca. 150 g, geputzt und von Häuten befreit
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Anbraten
1-2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Rosmarin
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. putzen und von Häuten befreien. Dann salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Butter anbraten. Knoblauch andrücken und mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Leber in der Pfanne bis zum Servieren warmhalten. Je nach Geschmack vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:
4 mehlig kochende, große Kartoffeln
200 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und vierteln. Danach in gesalzenem Wasser weichkochen.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter hinzufügen.

Kartoffeln abschütten und nach und nach die Milch mit der zerlassenen Butter dazugeben. Kartoffeln stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:
3 große Gemüsezwiebeln
Butter, zum Braten
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln waschen, schälen und in kleine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzugeben, mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Apfelringe:
2 Äpfel
Butter, zum Braten
2 EL Honig

Äpfel in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Honig einrühren und leicht karamellisieren lassen. Nun die Apfelringe dazu geben und weich braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.