

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Hausmannskost" mit Alexander Kumptner



Renate Trummer

**Geröstete Kalbsleber in Apfelmossauce mit Zwiebeln,
Calvados-Äpfeln und Prinzesskartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber, Haut abgezogen
 4 EL Mehl
 30 g Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber im Mehl von allen Seiten bedecken, in der Butter goldig anrösten und bei 100 Grad für ca. 10 Minuten im Ofen garen. Erst vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

2 mittelgroße Zwiebeln
 2 Zweige Majoran
 2 EL getrockneter Majoran
 150 ml Süßmost
 150 ml Kalbsfond
 50 ml Apfelessig
 40 ml Calvados
 50 g Butter
 1 TL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Calvados ablöschen, getrockneten Majoran, sowie den frischen fein gehackten Majoran hinzugeben und mit Süßmost und Kalbsfond reduzieren. Stärke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:

2 süß säuerliche Äpfel
 150 ml Calvados
 50 g Butter
 2 EL Zucker

Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker mit Butter in die Pfanne geben und kurz karamellisieren. Äpfel hinzugeben und mit Calvados ablöschen. In der Pfanne durchziehen lassen.

Für die Prinzesskartoffeln:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 15 g Mehl
 1 Ei
 150 g Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz kühlen lassen. Butter zerlassen und Ei und frisch geriebene Muskatnuss, sowie Mehliterrühren und zu einem Teig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf ein Backblech spritzen. Bei ca. 180 Grad für 10 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss kurz mit einem Bunsenbrenner goldig flämmen.

Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck

Speck in einer Pfanne knusprig braten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.