

▪ 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.