

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2023 ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Andrea Reinl**

**Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Apfelringen und geschmelzten Höri-Bülle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Leber:**  
 2 Scheiben Kalbsleber à 120 g  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen und trockentupfen. Von Haut und Gefäßen befreien. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Leber bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten. Hitze danach reduzieren und die Leber ziehen lassen bis sie zart rosa ist. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kartoffelstampf:**  
 8 mittelgroße, mehlig kochende  
 Kartoffeln  
 500 ml Milch  
 1 EL Butter  
 Ingwerpulver, zum Abschmecken  
 Knoblauchpulver, zum Abschmecken  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und würfeln. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln im warmen Topf mit der Hälfte der Milch aufgießen und zerstampfen, ggf. noch mehr Milch nach gießen bis ein homogener Kartoffelstampf entsteht. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer- und Knoblauchpulver nach Geschmack würzen.

**Für die Apfelringe:**  
 1 Apfel  
 250 ml weißer Glühwein  
 ½ TL Puderzucker  
 Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen, mit Haut in Ringe schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelscheiben in etwas Butter und Puderzucker anbraten. Mit Glühwein ablöschen und weiter dämpfen bis die Apfelscheiben weich sind und der Glühwein zu einem Sud einreduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Schmelzzwiebeln:**  
 2 rote Zwiebeln, Sorte Höri-Bülle  
 ½ TL Puderzucker  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln. Etwas Butterschmalz mit Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe glasig darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.