

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Dezember 2022** ▪
„Wichteln“ mit Mario Kotaska



Michael Hasselbusch kocht das Gericht von Brigitte Jimenez-Guder

**Gebratene Kalbsleber mit Steckrübe, Apfel,
Kartoffelpüree und karamellisierten Cashewkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Steckrüben mit Apfel:

300 g Steckrübe
1 Apfel, z.B. Boskop
1 Zwiebel
3 cm Ingwer
1 EL Rosinen
1 Zweig Rosmarin
2 EL Balsamicoessig
3 EL Pflanzenöl
1 Kardamomkapseln
1 gehäufte TL Schwarzkümmelsamen
¼ TL Kümmel
1 TL Rohrzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Kardamomkapseln öffnen und die Samen mit Kümmel, Schwarzkümmel, gehacktem Rosmarin und dem Ingwer in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und dazugeben. Steckrübe schälen, in etwa 1 cm dicke und ungefähr 3 cm lange Stäbchen schneiden und zu der Gewürzmischung in die Pfanne geben. Salzen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten garen lassen. Apfel entkernen, in Streifen schneiden und mit Rosinen dazugeben, sobald die Steckrübe etwas weich ist. Alles zusammen bei kleiner Flamme einige Minuten weitergaren, bis die Steckrüben goldgelb gefärbt sind. Abschließend pfeffern, salzen und mit Zucker und Essig abschmecken.

Für die Cashewkerne:

4 EL Cashewkerne
1 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten

Cashewkerne in etwas Öl kurz anrösten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Sahne
75 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser garen. Ausdampfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die fertigen Kartoffeln noch heiß mit dem Kartoffelstampfer oder der Kartoffelpresse zerdrücken. Die Butter stückchenweise dazugeben und unterheben. Zum Schluss die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugießen und verrühren. Das Kartoffelpüree noch einmal abschmecken.

Für die Kalbsleber:

360 g Kalbsleber
3 EL Mehl
3 EL Butter
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsleber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Öl und Butter anbraten und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.