

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2023 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Kordula Lingler

**Geröstete Kalbsleber nach Wiener Art mit karamellisierten Möhren und Kartoffeltalern**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Leber:**

300 g Kalbsleber  
4 Schalotten  
250 ml Sahne  
200 ml Gemüsefond  
50 ml trockener weißer Sherry  
4 EL Schweineschmalz  
2 EL Tafelessig  
2 TL getrockneter Majoran  
Mehl, zum Bestäuben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber 30 Minuten vor der Kochzeit in das Gefrierfach geben, damit sie sich besser schneiden lässt. Danach herausnehmen und in feine, gleichmäßige Streifen schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne zerlassen, Schalotten hinzugeben und anschwitzen. Leberstreifen hinzugeben und kurz und scharf anrösten. Leber mit Mehl bestäuben und mit Sherry ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und kurz aufkochen lassen. Sahne hinzugeben und die Sauce mit Majoran, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

**Für die Kartoffel-Taler:**

5 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln  
150 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Paprikapulver, zum Bestreuen  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser garen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die Masse zu einem Teig verkneten, formen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin goldbraun ausbacken. Kartoffel-Taler vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen. Teller mit etwas Paprikapulver bestreuen und die Kartoffel-Taler darauf anrichten.

**Für die karamellisierten Möhren:**

1 orange Möhre  
1 gelbe Möhre  
1 lila Möhre  
50 ml Gemüsefond  
1 TL Zucker  
Petersilie, zum Garnieren  
Pflanzenöl, zum Braten

Möhren schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend die gewürfelten Möhren hinzugeben und durch das Karamell schwenken. Gemüsefond hinzugeben und die Möhren bissfest garen. Petersilie waschen, trockentupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren über die Möhren geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.