

Kalbsleber mit süß saurem Mangold, Kartoffelschnee und Spätburgundersauce

Rezept von Birgit Hüttner, Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel

Zutaten:

120 g Kalbsleber
Mehl
1,5 g Mangoldstiele und -grün
10 g Zucker
20 ml Balsamico, weiß
Steinsalz
1,5 kg Kartoffeln, festkochend
Wasser
Steinsalz
Muskat
1 Ei
Spätburgundersauce

Zusätzlich: Kartoffelpresse, 2 Pfannen, Ofen 160 Grad

Zubereitung

Kartoffeln schälen. Leber gut mit kaltem Wasser abwaschen, von der dünnen Haut sowie den Gefäßadern befreien und portionieren. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln weich kochen.

In der Zwischenzeit den Mangold waschen und fein säuberlich die Stiele von den Blättern trennen. Beides in Streifen schneiden.

Kartoffeln abgießen und wieder im Topf auf den Herd stellen um sie abzudämpfen.

Zwei Pfannen mit Erdnussöl erhitzen. Die Leber mehlieren, in die erste Pfanne legen und von beiden Seiten anbraten. Danach in den Ofen für 3 Minuten.

Die Mangoldstiele in die zweite Pfanne geben und anbraten, mit Zucker karamellisieren lassen, die Blätter dazugeben und mit weißem Balsamico ablöschen. Die Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, säubern und erneut erhitzen. Das Ei vorsichtig aufschlagen und als Spiegelei bei mittlerer Hitze braten.

Die abgedämpften Kartoffeln mit Salz, Muskat und einem Flöckchen Butter durch die Kartoffelpresse auf einen vorgewärmten Teller geben. Den abgeschmeckten Mangold danebenlegen. Die Leber anlegen, das Spiegelei oben drauf geben. Die Leber und das Spiegelei mit Steinsalz und Pfeffer würzen. Spätburgundersauce dazugeben.