

Kalb-Leber, Frühlingslauch, Apfel-Chutney, Erdnuss-Soße

Für 4 Personen

Für das Apfelchutney:

1 Schalotte	15 g frischer Ingwer	2 Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL Butter	80 g Zucker	2 EL Weißweinessig
2 EL Weißwein	Salz	

Für die Sauce:

10 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen	150 g geschälte Erdnüsse
1 Chilischote	1 Limette	30 ml Erdnussöl
2 EL Honig	1 EL Apfelessig	200 ml Kokosmilch
200 g cremige Erdnussbutter	50 ml Sojasauce	3 Stängel Koriander

Für den Frühlingslauch:

2 Bund Frühlingslauch	2 EL Erdnussöl	100 ml Weißwein
3 EL Honig	3 EL Sojasauce	

Für die Leber:

1 Zwiebel	600 g Kalbsleber	2 EL Mehl
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Apfelchutney Schalotte und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Äpfel schälen und in kleine, ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte darin goldgelb anschwitzen. Ingwer zugeben. Zucker einstreuen und diesen goldgelb karamellisieren.

Dann mit Essig und Weißwein ablöschen, die Hälfte der Apfelwürfel zugeben und alles ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die restlichen Apfelwürfel zugeben und diese 1 Minute mitkochen, mit 1 Prise Salz würzen und den Topf vom Herd ziehen.

Für die Sauce Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und ganz fein schneiden.

Erdnüsse grob zerkleinern. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und Chili waschen. Von der Limette den Saft auspressen.

In einem Topf etwas Erdnussöl erhitzen und gehackten Knoblauch und Ingwer kurz darin anschwitzen. Den Honig zugeben und karamellisieren, dann mit Essig und der Kokosmilch ablöschen.

Erdnussbutter, Sojasauce, gehackte Erdnüsse, Chilihälften, Limettensaft und restliches Erdnussöl zugeben, gut unterrühren und alles aufkochen lassen. Nach Belieben noch etwas Wasser zugeben, falls die Sauce zu dick ist.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und unter die Sauce mischen und abschmecken.

Den Frühlingslauch waschen, putzen, dabei die äußere Schicht entfernen. Sie wird beim Garen gern hart und zäh. Frühlingslauch in etwa 4 cm große Stücke schneiden.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen, die Frühlingslauchstücke zugeben und anbraten.

Dann mit Weißwein ablöschen. Honig und Sojasauce zugeben und bei mittlerer Temperatur ein paar Minuten schmoren, bis der Frühlingslauch weich ist.

Für die Leber die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Kalbsleber von Sehnen, Adern und Haut befreien, kalt abbrausen, trocken tupfen und in Portionsscheiben schneiden.

Die Leberscheiben in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten. Die Zwie-

belscheiben mit in die Pfanne geben und mitbraten, bis sie goldbraun sind. Leber und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber und Zwiebeln anrichten, Frühlingslauch und Apfelchutney anlegen und die Sauce angießen.

Antonina Müller am 01. Juni 2021