

Ali Güngörmüs
Kalbsleber mit Pfefferpflirsich, Selleriepüree
und geschmorte Schalotten

Montag, 14. August 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Gourmet-Küche

Zutaten:

Für das Selleriepüree:

800 g Knollensellerie
500 ml Sahne
500 ml Milch
etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss
250 g Butter
etwas Zitronensaft

Für die geschmorten Schalotten:

2 Schalotten
1 EL Butter
1 TL brauner Zucker
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Pfefferpflirsich:

2 Pfirsiche
4 Blätter Salbei
2 EL Butter
1 Prise brauner Zucker
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für die Kalbsleber:

500 g küchenfertig vorbereitete Kalbsleber
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mehl
2 EL Butter

Zubereitung:

1. Sellerie schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.
2. Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.
3. Schalotten schälen und in Ringe schneiden.
4. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben. Zucker überstreuen und alles sacht weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen.
6. Salbei abbrausen und trocken schütteln.
7. Butter in einer Pfanne aufschäumen.

8. Zucker, Pfirsichhälften und Salbei zugeben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.
9. Selleriewürfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sellerie und Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.
10. Leber kalt abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
11. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
12. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.
13. Selleriepüree in Nocken auf Tellern setzen. Mit Leber, Pfirsichen und Schalotten anrichten und servieren.

Pro Portion: ca. 805 kcal / 3381 kJ
23 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 66 g Fett