

Gebratene Kalbsleber mit rotem Zwiebelchutney, Purple Haze Karotten und Blumenkohlpüree



Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Blumenkohl
50 g Butter
100 ml Sahne
500 g rote Zwiebeln
50 g Butter
2 EL brauner Zucker
6 EL Himbeeressig
200 ml Rote-Bete-Saft
1 EL abgekochte Senfkörner
1 Spritzer Crema de Cassis
12 Purple Haze Karotten
Rapsöl
Honig
Salz
4 Scheiben Kalbsleber
Thymiansträußchen
Butter
Alter Apfel-Balsamico



Zubereitung:

- 01** Blumenkohlpüree: Blumenkohl in Röschen schneiden, den Stiel schälen und ebenfalls kleinschneiden. Anschließend in kräftigem Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Den Blumenkohl abschütten und noch etwas auf dem Herd ausdämpfen lassen. Die Sahne zugeben und komplett mit dem Blumenkohl verkochen. Den Blumenkohl in den Mixer geben und pürieren. Die Butter auf dem Herd braun werden lassen (Nussbutter) und zu dem Püree geben. Das Püree nochmals abschmecken.
- 02** Rotes Zwiebelchutney: Rote Zwiebeln schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden (Rechenkästchengröße). Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in Butter und dem Zucker anschwitzen. Salzen. Den Essig hinzugeben und etwas einkochen lassen. Nun den Rote-Bete-Saft und die Senfkörner hinzugeben. Die Zwiebeln ca. 20–30 Minuten bei geringer Hitze einkochen, sodass die Flüssigkeit verkocht und die Zwiebeln weich sind. Zum Schluss mit Pfeffer und Crema de Cassis abschmecken.
- 03** Purple Haze Karotten: Karotten schälen und zu jeweils 3 Paketen auf Alufolie verteilen. Die Karotten mit Rapsöl und Honig beträufeln und mit Salz würzen. Karotten in Alufolie einschlagen und bei 165° ca. 30 Minuten im Ofen garen.
- 04** Blumenkohlpüree, Zwiebelchutney und Karotten auf dem Herd erwärmen. Die Leber mehlieren und bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und würzen, Butter und Thymian hinzugeben und mit der schäumen. Butter immer wieder übergießen. Die Leber auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nochmals nachwürzen und anrichten. Mit etwas Apfel-Balsamico beträufeln.

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 1 h

Ruhezeit ca.: 10 min