

Geröstete Kalbsleber auf Apfelscheiben

Für 4 Personen

Zutaten

600 g Kalbsleber

2 TL Vollkornmehl

etwas Rapsöl

3 reife, süßsaure Äpfel

ein Stück Butter

1 TL Majoran

1 Prise Curry

etwas Nussbutter

1/8 l Weißwein

1/16 l Kalbsfond

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Leber fein säuberlich von Haut und Adern befreien und fein schnetzeln. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und jeden Apfel in 4 Scheiben schneiden, in wenig Butter unter Zugabe von einer Prise Curry leicht auf beiden Seiten anbraten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und zugedeckt beiseite stellen. Die Kalbsleber mit Mehl bestäuben und in einer beschichteten Pfanne in ein wenig Rapsöl kurz sautieren, mit Weißwein löschen, Kalbsfond, Nussbutter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Kalbsleber auf je 3 Apfelscheiben anrichten und nach Wunsch garnieren.

