

Gebratene Kalbsleber

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Auberginen-Tatar
mit geräuchertem Lachs und Schmand**

Hauptgang

**Gebratene Kalbsleber
mit Traminerkraut und Kartoffel-Kräuter-Püree**

Dessert

Frisches Tiramisu

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Auberginen-Tatar mit geräuchertem Lachs und Schmand

- 200 g Lachs (geräuchert)
- Milch
- 100 ml Schmand
- Balsamico-Creme
- Aceto balsamico
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Gartenkresse (frisch)
- 2 Auberginen
- 1 Zitrone (unbehandelt)

Gebratene Kalbsleber mit Traminerkraut und Kartoffel-Kräuter-Püree

- 600 g Kalbsleber
- Milch
- Butter
- Mehl
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskat (gerieben)
- 1 Dose Champagnerkraut
- frische Kräuter
(Salbei, Thymian,
Petersilie ...)
- 400 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 Apfel
- 0,3 l Traminer

Frisches Tiramisu

- 250 g Mascarpone
- 3 Eier
- 1 Pck. Löffelbiskuit
- 100 g Zucker
- Kakaopulver (zur Deko)
- 4 Tassen Espresso
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 0,06 l Amaretto

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Pfanne oder Backblech
 - 2 kleine Schüsseln für Schmand und Tatar
 - Gabel

- Für das Dessert
- 1 Schüssel für die Creme
 - 1 Gefäß für den Espresso

- Für den Hauptgang
- 1 Topf für die Kartoffeln
 - 1 Topf für das Kraut
 - 1 Topf für das Püree
 - 1 Pfanne für die Leber

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - Kartoffelpresse
 - Schneebesen
 - Löffel

Vorspeise

Auberginen-Tatar mit geräuchertem Lachs und Schmand

Vorbereitung

Für die Vorspeise den Backofen schon einmal auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Auberginen mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen (20 bis 30 mal). Anschließend in eine ofenfeste Pfanne oder auf ein Backblech legen, mit reichlich Olivenöl einreiben, salzen und für eine halbe Stunde in den vorgeheizten Ofen geben, bis sie sichtlich zusammengefallen sind.

Den Schmand in eine kleine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und glattrühren. Wenn der Schmand zu dick ist, einfach etwas Milch unterrühren.

Die Auberginen aus dem Ofen holen und längs halbieren. Das innere der Aubergine mit einem Löffel Herausschaben und mit einem scharfen Messer feinhacken. Die Haut wird nicht benötigt. Das Auberginentatar in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico-Creme sowie Aceto balsamico nach Belieben abschmecken.

Notizen

Vorspeise

Auberginen-Tatar mit geräuchertem Lachs und Schmand

Zubereitung

Den Räucherlachs nur noch in Scheiben schneiden und in Rosetten legen.

Den Schmand als Spiegel auf den Teller geben, das Tatar noch einmal abschmecken und auf dem Schmand anrichten. Die Räucherlachsrosetten auf das Tatar legen und mit frischer Gartenkresse dekorieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Gebratene Kalbsleber mit Traminerkraut und Kartoffel-Kräuter-Püree

Vorbereitung

Für das Traminerkraut den Apfel in feine Scheiben schneiden. Diese in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, das Champagnerkraut dazugeben und mit dem Traminer ablöschen. Anstelle des Traminers können Sie auch einen normalen Weißwein (trocken) und etwas Zucker oder Honig verwenden. Das Kraut einmal aufkochen lassen und bei milder Hitze die nächste halbe Stunde schmoren.

Nun die Kalbsleber hervorheben und die dünne Haut von beiden Seiten abziehen. Dafür einfach mit dem Finger unter die Haut fahren und diese abziehen. Wichtig: Die Leber nicht vor dem Braten würzen, da sie sonst hart wird. Die Leber vierteln, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und vorerst kalt stellen.

Die mehligten Kartoffeln für das Püree schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und ca. eine halbe Stunde in Salzwasser weichkochen. Die Kräuter schon einmal abzupfen und feinhacken. Diese kommen später unter das Püree.

Notizen

Hauptgang

Gebratene Kalbsleber mit Traminerkraut und Kartoffel-Kräuter-Püree

Zubereitung

Wenn die Kartoffeln weichgekocht sind, einen kleinen Topf mit Milch erhitzen, diese mit Salz und geriebenem Muskat würzen und die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die lauwarme Milch drücken. Anstelle der Kartoffelpresse kann man auch den Kartoffelstampfer verwenden. Eine Butterflocke und einen Löffel Olivenöl dazugeben und geschmeidig rühren. Nun noch die bereits gehackten Kräuter unter das Püree heben und erneut mit Salz und Muskat abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Leber von beiden Seiten in Mehl wenden und in die heiße Pfanne geben. Das Mehl verhindert, dass die Leber in der Pfanne anbäckt. Die Leber ca. 5–6 Min. braten, zwischendurch einmal wenden. Eine Butterflocke in die Pfanne geben. Die Leber nun mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Das Traminerkraut zusammen mit dem Püree auf den Teller geben, die Leber auf das Kraut legen und mit der Butter begießen. Mit einem Kräutersträußchen dekorieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Frisches Tiramisu

Vorbereitung

Für das schnelle Tiramisu 3 Eigelb, das Mark einer Vanilleschote, je nach Geschmack etwas Zucker und den Saft einer Zitrone in eine Schüssel geben. Alles mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Mascarpone unter die Eimasse rühren und kaltstellen.

Fertig aufgebrühten Espresso oder normalen Filterkaffee (diesen nach Belieben mit löslichem Kaffeepulver verstärken) abkühlen lassen, bis er lauwarm ist, einen Spritzer Amaretto dazugeben und alles beiseite stellen.

Notizen

Dessert

Frisches Tiramisu

Zubereitung

Die Löffelbiskuit je für 3 Sek. in den lauwarmen Kaffee tauchen und auf die Dessertteller verteilen. Die Mascarponecreme noch einmal aufschlagen, über die Biskuits laufen lassen und mit Kakaopulver bestäuben.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Rotwein – Valpolicella Ripasso.