

Wer flüchtet nicht, wenn es auf der Karte der Kantine „Leber Berliner Art“ heißt? Denn viel zu oft bedeutet das eine zu Stein gebratene Scheibe Rinder- oder gar Schweineleber vor einem Haufen Tütenpü, einem verschmorten Apfel und reichlich Röstzwiebeln aus dem Eimer. Dabei ist das Trio aus Leber, Zwiebel und Apfel eigentlich eine delikate Angelegenheit, die ich im folgenden Rezept auf meine Art präsentieren möchte. Menschen, die gar keine Innereien mögen, sollten auf die Zwiebel-Apfel-Marmelade schauen, denn die passt auch zu anderen Gerichten prima.

### **Die Zutaten (pro Portion):**

ca. 150 g Kalbsleber

1,5 rote Zwiebeln

1/2 Apfel

2 Gläschen Calvados

Glas trockener Weißwein

Butter, neutrales Öl

brauner Rohrzucker, Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran, Weißweinessig

### **Die Zubereitung:**

Rote Zwiebeln gibt's in verschiedenen Größen; du solltest nach einer Sorte schauen, deren Knollen knapp faustgroß sind. Die Äpfel dürfen ein bisschen größer sein und sollten zu den saftigen, aromatischen Sorten zählen. Zunächst schälst du die Äpfel und entfernst mit einem Ausstecher die Kerngehäuse. Hast du keinen Ausstecher, schneidest du die Frucht in nicht zu dünne Scheiben, halbiert sie und schneidest das jeweiligen Stückchen Gehäuse mit der Spitze eines Esslöffels rund aus. Pell die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie ebenfalls in nicht zu dünne Scheiben – die etwa so dick sein dürfen wie ein modernes Smartphone. Schütte ein wenig Mehl in eine große Schüssel, wirf die Zwiebelscheiben hinein und heb sie mit den Händen so lange durch, bis sie überall dünn mit Mehl bedeckt sind. Lass reichlich Raps- oder Sonnenblumenöl in einer passenden Pfanne heiß werden und gib eine kleine Nuss Butter dazu.

Ist die Butter geschmolzen, drehst du die Platte so hoch, dass das Fett sanft britzelt. Nun kommen die Zwiebeln hinein. Rühr die Angelegenheit gut 3, 4 Minuten durch und durch, sodass die Zwiebelscheiben zerfallen und gut angeschwitz sind. Das ist der richtige

Zeitpunkt, ein erstes Mal zu salzen. Dreh die Hitze hoch, und wenn es gefährlich wird, lösche mit dem Calvados ab. Wieviel du nimmst, bleibt dir überlassen – der Schnaps verkocht eh in Sekundenschnelle. Reduzier die Hitze stark (z.B. auf Stufe 2 am E-Herd) und gieße so viel Weißwein an, dass die Zwiebelringe in Flüssigkeit liegen. Nochmal durchrühren. Jetzt deckst du das zukünftige Zwiebelmus mit den Apfelscheiben und lässt die Sache gut 15 Minuten vor sich hin dünsten.

In dieser Zeit bereitest du die Kalbsleber vor. Je nachdem, wo du sie erworben hast, wirst du sie parieren, also Sehnen und Häutchen mit einem sehr scharfen Messer entfernen, und in Scheiben bzw. Stücke schneiden müssen. Am Ende sollten fingerdicke Stücke von der Größe einer Zigaretenschachtel vorliegen. Denk immer dran: Kalbsleber ist ein sensibles Gemüse, das keine Misshandlung duldet. Also mehlier die Stücke sanft und lass in einer weiten Pfanne 1, 2 EL Butter schmelzen. Sie darf leicht braun werden und nussig riechen. Hinein mit der Leber! Halt: Wenn du mehr Leber zu braten hast als in die Pfanne passt, wärm eine Platte im Ofen vor, deponier die fertigen Scheiben dort, aber deck sie mit Alufolie ab. Jede Scheibe der genannten Dicke braucht pro Seite 2, höchstens 3 Minuten. Wird Kalbsleber zu lange gebraten, wird sie hart und innen grau – wir hätten sie aber gern weich und innen rosa...

Zurück zum Gemüse. Nach der angegebenen Zeit sollte die Flüssigkeit komplett weg sein. Kann sogar sein, dass ein bisschen Mus am Pfannenboden festgebacken ist – macht nichts, denn jetzt rührst du alles durch, also die Apfelscheiben (die inzwischen weich sind) unter die Zwiebelringe. Nun streust du den Zucker über das Gemüse und rührst wieder durch. Gib ein bisschen Wasser dazu, falls die Masse schon zu trocken ist. Schmeck provisorisch mit Salz und schwarzem Pfeffer ab. Die gesüßte Masse braucht nun mindestens 15, eher 20 Minuten zum karamellisieren, wobei du ziemlich oft umrühren musst.

Irgendwann ist tatsächlich ein Mus entstanden, in dem nur noch die Reste der Apfelscheiben so etwas wie Textur haben. Diese Marmelade schmeckst du nun mit Weißweinessig nach Geschmack, eventuell mehr Salz und Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch getrocknetem Majoran ab. Und damit die Leber nicht so trübe daherkommt, löscht du den Pfannenrest mit Calvados ab und kochst kurz den Satz los. Das bisschen Flüssigkeit, das entsteht, träufelst du auf die Kalbsleberscheiben. Als Beilage passt am besten Baguette oder getoastete Ciabatta-Scheiben – du kannst natürlich auch ein schönes Kartoffelpüree anfertigen und servieren.