



## Lammleber auf karamellisiertem Apfel

2 Äpfel  
2 EL Butter  
1 EL Calvados

40 g Zucker  
3 EL steif geschlagene Sahne

**4 Lammleberscheiben  
von je 80–100 g**

Mehl zum Wenden  
2 EL Butter zum Braten  
1 EL Sherryessig  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

*Für die Garnitur:*  
Blüten (z.B. von der Kapuzinerkresse  
oder von Thymian)  
oder Kräuter

★ Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kernhaus ausstechen und die Äpfel quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen und die Apfelscheiben einlegen. Mit Calvados beträufeln und die Äpfel knapp weich garen. Apfelscheiben auf Teller verteilen und kreisförmig ausrichten.

★ Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zu Karamell werden lassen. Vorsichtig mit 1–2 Tassen heißem Wasser ablöschen und kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat und das meiste Wasser eingekocht ist. Karamell erkalten lassen, mit der Sahne vermischen. Apfelscheiben mit Karamell-Sahne-Mischung überziehen, danach im Backofen unter dem Grill goldbraun gratinieren.

★ Lammleberscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In einer Pfanne die Leber in der Butter von beiden Seiten heiß anbraten, mit Sherryessig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.

★ Zum Servieren die gebratene Lammleber auf den gratinierten Apfelscheiben anrichten, mit Blüten oder Kräutern garnieren.

**PROFITIPP** Wenn dieses Gericht als Hauptgang gereicht werden soll, passt als Beilage am besten ein Püree von Sellerie oder Petersilienwurzeln, nach Belieben mit Kartoffelpüree vermischt.