Geröstete Knödelscheiben mit gebratener Kalbsleber, glasierten Apfel und Blumenkohlpüree

Sie benötigen für 4 Personen:

Eine Packung Oma Gerni „Semmelknödel“ (4 Stück)
600 g Kalbsleber
1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Apfel (mit Schale in Scheiben)
20 g Zucker
1 Blumenkohl
200 ml Sahne
1 Butterflocke
1 Prise Salz
200 ml Apfelsaft
100 g Gelierzucker
Schale einer Bio-Orange (in Zesten geschnitten)
100 g Rosinen

Zubereitung

Semmelknödel in gleichmäßige fingerdicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter bei 180 Grad für 10 Minuten goldbraun anrösten.

Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kalbsleber mit einen Zweig Thymian beidseitig kurz heiß anbraten, sodass Röstaromen entstehen.

Zucker in einem heißen Topf karamellisieren lassen und die Apfelscheiben darin beidseitig glasieren und dann zur Seite stellen.

Geröstete Knödelscheiben mit gebratener Kalbsleber, glasierten Apfel und Blumenkohlpüree

Blumenkohl zerkleinern, in einen Topf geben, mit Sahne bedecken, mit Salz und Zucker würzen und ohne Deckel köcheln lassen. Nach 20 Minuten mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend in Gefrierbeutel abfüllen und in einem Wasserbad warmhalten. Zum späteren Anrichten eine Ecke des Beutels abschneiden und Püree auf den Teller dekorieren.

Apfelsaft aufkochen, Orangenzesten hinzugeben und mit Gelierzucker abbinden. Rosinen hinzugeben und aufkochen lassen.

Anschließend kalt stellen. Das Essen auf einem Teller anrichten.

OMA GERNI
www.oma-gerni.de