

Kalbsfilet mit Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln und Gänseleber

Zutaten:	320 g	Kalbsfilet schier
	300 g	Gänsestopfleber
	0,5 Stück	Gravensteiner Apfel
	1 Stück	Zwiebel
	12 Stangen	grünen Spargel
	400 g	geschälte Kartoffeln
	150 ml	Sahne
	150 g	Butter
	2 Ei	Kalbsjus
		Pflanzenfett zum Braten und Frittieren
	2 cl	Calvados



Zubereitung:

Die Leber mit Salz und Quarte Epices würzen
Das Filet halbieren und mit der Gänseleber füllen
Würzen und anbraten. Ca. 10 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben.
Die Zwiebel in Ringe schneiden, mit Salz und Paprika würzen. Mehlieren und frittieren.
Die Kartoffeln kochen und Stämpfen. Mit der Sahne und der Butter zu einem Brei verarbeiten und leicht salzen. Den Spargel kochen. 2 Stangen ganz lassen und anlegen. Je eine Stange zu Ragout schneiden und unter dem Filet anrichten. Das Püree in einem Ring anrichten.
Auf dem Kartoffelpüree anrichten und darauf die Zwiebeln geben.
Den halben Apfel schälen, würfeln und mit den Leberwürfeln scharf anbraten.
Mit Calvados ablöschen und anrichten.