

Kalbsleber mit Gemüsegarnitur

Fegato di vitello alla veneziana



Zutaten für zwei Personen:

2 Scheiben frische Kalbsleber
Mehl (Wiener Griessler)
1 knapper EL neutrales Öl
1/2 TL Puderzucker
1 EL Aceto Balsamico
50 ml Marsala
75 ml Geflügelbrühe
etwas Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Scheiben Knoblauch
eine Ecke Butter

für die Gemüsegarnitur:

1/2 Gemüsezwiebel
10 grüne Oliven, entsteint
12 feste Kirschtomaten
(möglichst rote und gelbe)
1/2 Birne
1 EL Olivenöl
Cayennepfeffer, Salz

1. Kalbsleberscheiben sauber parieren und in Mehl wenden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl bei milder Hitze braten. Auf Küchenpapier entfetten.
2. Etwas Puderzucker in die Pfanne sieben und karamellisieren lassen.
3. Mit 1 EL Balsamicoessig ablöschen, 50 ml Marsala und 75 ml Geflügelbrühe zugießen und etwas einreduzieren.
4. Einige Knoblauchscheiben zugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter in der Sauce schmelzen lassen und die Kalbsleberscheiben in der Sauce wenden.

Gemüsegarnitur:

1. Gemüsezwiebel in Abschnitte schneiden. Kirschtomaten halbieren. Birne schälen und in kleine Stückchen schneiden. Oliven entsteinen.
2. Zuerst die Zwiebelabschnitte, dann das andere zusammen in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die Zwiebel dürfen etwas Farbe annehmen.
3. Immer wieder rühren oder schwenken. Das Gemüse braucht schon etwas Zeit. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Bei einem Zwiebelstückchen eine Garprobe machen.

Hinweise:

Achtung: Die Leber wird schnell zu dunkel, wenn man sie zu heiß brät. Das liegt daran, dass sie in Mehl gewälzt wurde.

Beilagenvorschlag: Olivenpüree oder Polentaplätzchen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, Innereien, italienisch

Rezeptanregung: Schuhbeck
Kochschule, BR TV
20.01.2008
Anpassung und Foto: Walter
Stand 19.01.2021