

Kalbsleber mit Zwiebel und Apfel

Hígado de ternera



Zutaten für vier Personen:

150 g Kalbsleber
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 Ecke Butter, 1 TL Olivenöl
2 Zwiebeln
1 Apfel
1 EL Olivenöl
30 ml trockener Sherry

Besondere Hilfsmittel:

4 Tapas-Schälchen

1. Tapas-Schälchen im Backofen bei 120° erwärmen.
2. Zwiebeln längs halbieren, schälen und in Halbringe schneiden. Äpfel entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl bei milder Hitze geduldig braten, bis die Zwiebeln weich geschmort sind.
3. Kalbsleber sauber parieren und in dünnere Streifen schneiden. Salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben.
4. Die Kalbsleberstreifen in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter in einer beschichteten

Pfanne bei nicht zu großer Hitze und nicht zu lange braten. Sie sollen gerade durch sein. Zum Schluss mit dem trockenen Sherry ablöschen.

5. Apfelstücke und Zwiebelringe in die Tapas-Schälchen einfüllen, die Kalbsleberstreifen darauf anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Don Quijote, München, Februar 2014.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Kalb, Innereien, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023