



Hauptgang

Kalbsleber an Balsamico-Zwiebeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Scheiben Kalbsleber, zu zirka 70 gr
150 gr Zwiebel(n), rot, grob gewürfelt
3 EL Olivenöl (1)
3 EL Olivenöl (2)
100 gr Mehl
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Thymian
1 Zweige Rosmarin
10 gr Zucker
5 EL Aceto Balsamico
5 EL Portwein, rot
5 EL Wein, rot
5 Zweige Petersilie, glatt, die Blätter davon fein gehackt
20 gr Butter, kalt

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70-80 Grad vorheizen.
Mehl	Die Leberschnitten mit Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.
Bratpfanne, Olivenöl (1) Leberschnitten	Olivenöl (1) in der Bratpfanne erhitzen. Die Leberschnitten von beiden Seiten im heissen Olivenöl kurz anbraten. Sofort der Pfanne entnehmen und mit einer ALU-Folie zugedeckt im vorgeheizten Backofen warmstellen.
Olivenöl (2) Thymian- und Rosmarinzwige	Restliches Olivenöl (2) in die Pfanne geben und die Zwiebeln zusammen mit den (ganzen) Thymian- und Rosmarinzwige darin dünsten.
Zucker Aceto Balsamico, Port- und Rotwein	Den Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Danach mit dem Aceto Balsamico ablöschen. Portwein und Rotwein dazugießen und bei mittlerer Hitze leicht dickflüssig einkochen lassen.
Butter kalt	Die Kräuter entnehmen und die kalte Butter mit dem Schwingbesen in die Sauce rühren.
Leberschnitten	Die Leberschnitten jetzt wieder in Pfanne geben. Nur noch wärmen. Die Leberschnitten jetzt noch leicht salzen. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.