



Kalbsleberstreifen mit Balsamico

Zutaten für 2 Personen

- 1 Apfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- Wenig Weisswein
- 1 Prise Salz
- 250 g frische Kalbsleber, in Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl oder Bratbutter
- ½ rote Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Zweiglein Majoran oder Oregano
- 2 TL Honig
- 2 EL Aceto balsamico
- 2 EL Weisswein
- 2 EL Portwein
- 10 g Butter, kalt
- 1 EL Weizenkleie
- 2 Zweiglein Majoran oder Oregano als Garnitur
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad einschalten. Den Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften in je 8 Spalten schneiden, mit Zitronensaft bepinseln. Den Zucker in einer Pfanne hell braun werden lassen und die Apfelspalten darin caramellisieren. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Apfelspalten sorgfältig darin wenden, aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten.

1 EL Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne kräftig erhitzen. Die Hälfte der Kalbsleberstreifen hineingeben, die Hitze sofort auf 1/3 reduzieren und die Leber ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm halten. Die zweite Hälfte auf die gleiche Art braten, warmhalten.

Das restliche Öl oder die Bratbutter in die Pfanne geben, die Zwiebeln dazugeben und mit Majoran oder Oregano bei mittlerer Hitze weich dünsten. Honig dazugeben, leicht caramellisieren und mit Weisswein ablöschen. Aceto balsamico und Portwein sofort dazugiessen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen lassen. Am Schluss den Majoran oder Oregano entfernen, würzen und die Butter in die heisse Sauce unterrühren. Abschmecken.

Die Kalbsleber auf 2 vorgewärmte Teller verteilen, die Sauce darauf verteilen. Die Apfelspalten auf einer Seite mit Weizenkleie bestreuen, die Leberstreifen damit dekorieren, mit den Majoranzweiglein garnieren und sofort servieren. Dazu passen die Belugalinsen und Spinat.

Tipp: Wenn Sie Leber nicht mögen, verwenden Sie Pouletbrüstchen. Diese in Streifen schneiden, würzen und in der Bratpfanne 5 – 7 Min. braten.