

Kalbsleber mit Kirschen

326

Typ: Fleisch

Quelle: VOX 6 Jun 05 (Tim Mälzer)

Bemerkungen:

Zutaten: 100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Kirschkonfitüre
250 g Rinderbrühe
2 EL Balsamicoessig
150 g Süßkirschen
4 Scheiben Kalbsleber (à 150 g)
4 EL Mehl
2 EL Butter
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
8 Salbeiblätter

Rezept: 100 g Zwiebeln in feine Streifen schneiden und mit 1 durchgepressten Knoblauchzehe in einem Topf in 1 EL Öl andünsten. 1 EL Kirschkonfitüre, 250 ml Rinderbrühe und 2 EL Balsamicoessig zugeben und offen bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. 150 g Süßkirschen halbieren und entsteinen (ersatzweise 100 g Kirschen a.d. Glas verwenden). Zur Soße geben, ein paar Butterflocken einrühren und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen 4 Scheiben Kalbsleber (à 150 g, küchenfertig) in 4 EL Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. 1 EL Butter und 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Leber darin von jeder Seite 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Salbeiblätter nach 2 Minuten zugeben und mitbraten. Die Soße mit Salz, Pfeffer und evtl. Kirschkonfitüre abschmecken und zur Leber mit Salbei servieren.

Die Leberscheiben auf dem Römersalat (s. Rezept 327) anrichten und mit ein paar der Kirschen und ein wenig Sauce napieren.

Beilage: überbackene Bohnen (s. Rezept 325)