

Kalb-Leber mit Balsamico-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	250 g Minikartoffeln	2 rote Zwiebeln
50g Mehl	10 g Zucker	10 g Butter
3 EL weißer Balsamico-Essig	3 EL roter Portwein	3 EL trockener Rotwein
1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie
80 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Minikartoffeln putzen und je nach Größe halbieren. Die Rosmarinnadeln eines Zweiges abzupfen und kleinhacken. 20 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin darin für etwa 20 Minuten braten. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Leberscheiben darin wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. 40 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Das übrige Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in grobe Würfel schneiden und dazu geben. Den Thymianzweig und den übrigen Rosmarinzweig mit dem Zucker in die Pfanne geben. Den Zucker schmelzen lassen und anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Den Portwein sowie den Rotwein dazu gießen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze solange einkochen bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Die Leberscheiben zu den Balsamico-Zwiebeln in die Pfanne geben, etwas salzen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende garen. Die Leberscheiben dabei mehrmals wenden. Die Kräuter abschließend aus der Pfanne nehmen und die Butter einrühren. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinschneiden. Die Kalbsleber mit den Balsamico-Zwiebeln und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Daniel Müller am 16. August 2010