

Kalb-Leber-Geschnetzeltes mit Waldpilzen

Für 2 Personen

150 g Kalbsleber	25 g durchwachsener Speck	150 g Waldpilze
150 g Langkornreis	1 Zwiebel	1 EL Preiselbeerkonfitüre
Butter	75 ml Wildfond	50 ml Schlagsahne
30 ml halbtrockener Weißwein	Olivenöl	Weinbrand
1 TL Speisestärke	0,5 Bund krause Petersilie	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Oregano	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin etwa zwei Minuten anbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Weinbrand und den abschmecken. Den Thymian, Estragon, Rosmarin, Oregano und das Basilikum zupfen, fein hacken, zu der Leber in die Pfanne geben und das Ganze warm stellen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Pilze putzen, die Stiele kürzen und in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck- und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Pilze hinzufügen, kurz mitbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze etwa fünf Minuten dünsten lassen, die Speisestärke darüber sieben und den Wildfond, die Sahne sowie die Preiselbeerkonfitüre hinzugießen. Anschließend die Kalbsleberstreifen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze nochmals etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Kalbsleber-Geschnetzelte mit den Waldpilzen und dem Reis auf Tellern anrichten, mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Myriam Bohn am 14. März 2011