

Kalb-Leber mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren

Für 2 Personen

1 Kalbsleber, a 500 g	8 festk. Kartoffeln	150 g Babymöhren
5 rote Zwiebeln	1 EL Mehl	1 Zweig Rosmarin
250 ml Weißwein	1 EL Weißweinessig	Butter
Puderzucker	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Babymöhren kurz in heißem Wasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und die Schale der Möhrchen abreiben. Den Rosmarin zupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln klein schneiden und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und anbraten. Die Kalbsleber dazugeben und garen. Für die Sauce den Sud mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen. Von der Butter ein paar Flöckchen abtrennen. Die Butterflöckchen in das Mehl tauchen und zu der Kalbslebersauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in der Pfanne erhitzen. Die Babymöhrchen darin schwenken und mit Puderzucker bestäuben. Das Ganze karamellisieren lassen. Die Kalbsleber mit den Rosmarinkartoffeln und den Babymöhrchen auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Petra Spitzauer am 01. Juni 2011