

# Kalb-Leber mit roten Linsen und einer Polenta-Schnitte

## Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	150 g getr. rote Linsen	200 g Polentamais
4 Schalotten	1 süß-saurer Apfel	250 g Butter
300 ml Gemüsefond	100 ml Apfelbrandwein	200 ml Balsamico-Essig
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	2 EL Zucker	2-3 EL Mehl
Zimt	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen Liter Wasser mit Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Polentamais unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. Die Masse 20 Minuten lang rühren, bis die Grießmasse sich vom Topfboden löst. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Polentateig darauf ausrollen und 30 Minuten kalt stellen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die Blätter von Rosmarin und Thymian abzupfen. Das Fleisch nun in der Pfanne anbraten und mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und im Backofen gar ziehen lassen. Zwei Schalotten abziehen, klein hacken und im Bratensatz anschwitzen. Den Apfel vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden und zu den Schalotten geben. Anschließend mit dem Apfelbrandwein ablöschen. Den Balsamico-Essig hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße nun aufkochen lassen. Die restlichen zwei Schalotten ebenfalls abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten zusammen mit den Linsen in der Pfanne glasig anschwitzen. Die Linsen mit dem Gemüsefond ablöschen und bissfest garen. Anschließend mit 50 Gramm Butter und etwas Zimt aromatisieren. Die Petersilie waschen, klein hacken und unter die Linsen heben. Den Polentateig in kleine Rauten schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Polentaraute goldgelb ausbacken. Die Kalbsleber mit den Linsen und den Polentaschnitten auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Koeditz am 20. Oktober 2011