

## Grüne Bandnudeln mit Kalb-Leber-Birnen-Ragout

### Für zwei Personen

150 g Kalbsleber	200 g grüne Bandnudeln	1 kleine, feste Birne
1 Zwiebel	20 g Butter	40 ml trockener Weißwein
100 ml Geflügelfond	75 ml Schlagsahne	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Prise getrockneter Majoran	2 TL Puderzucker
1 Muskatnuss	1 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren und den Fond angießen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und die Soße etwa zehn Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt wieder entfernen, die Sahne hinzugießen und nochmals kurz erhitzen. Danach mit einem Stabmixer die Soße durchmischen und zehn Gramm Butter einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Birne halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Birnen darin von beiden Seiten braten und die übrige Butter unterrühren. Danach die Kalbsleber hinzufügen und etwa drei Minuten darin braten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Majoran und den Petersilienblättern abschmecken. Die Bandnudeln im Salzwasser bissfest garen, abgießen und danach in die Sahnesoße geben. Die Nudeln mit dem Leber-Birnen-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Betz am 29. Februar 2012