

Saure Kalb-Leber mit Orecchiette und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	200 g Orecchiette	100 g Wildkräutersalat mit Blüten
100 g Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer	1 Zitrone	2 Lorbeerblätter
1 getrocknete Chilischote	1 TL getrockneter Majoran	1 EL scharfer Senf
1 TL Tomatenmark	1 TL Speisestärke	100 ml Rotwein
3 EL Rotweinessig	425 ml Geflügelfond	2 EL Butter
Rapsöl, weißer Balsamico	Doppelgriffiges Mehl	Zucker
Milde Chiliflocken		

Salzwasser erhitzen und ein Lorbeerblatt, die getrocknete Chilischote und den Ingwer zugeben und die Nudeln darin garkochen. Für die Soße die Zwiebel abziehen und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Das Tomatenmark zugeben, mit Essig und Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit einem Lorbeerblatt zu der Soße geben. Das Ganze mit 300 Milliliter aufgießen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Aus dem restlichen Gemüfefond, dem Senf, zwei Esslöffeln Rapsöl, drei Esslöffeln weißem Balsamico, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Chiliflocken ein Dressing herstellen und über den Salat geben. Die Leber waschen, trocken tupfen und in circa einen Zentimeter dicke Streifen schneiden. In Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz anbraten. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und zu der Soße geben. Ein Stück Schale von der Zitrone abschneiden und mit dem angegedrücktem Knoblauch zu der Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Zitronenschale, Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran abschmecken. Die Leber hineingeben. Die Nudeln abgießen und auf Tellern anrichten. Die Soße mit der Leber über das Ganze gießen und mit dem Wildkräutersalat servieren.

Gerda Teichert am 22. Oktober 2012