

Venezianische Kalb-Leber, Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber 25 g Butter 1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

200 g rote Zwiebeln 25 ml Balsamicoessig 100 ml Rotwein

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 1 EL Zucker Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln 100 ml Milch 125 g Sahne

3 EL Butter 1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Rucola

Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 ml Olivenöl 5 Salbeiblätter

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser gar kochen. Die Kalbsleber abwaschen, trocken tupfen und in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis es schäumt. Die Kalbsleber darin sehr scharf und kurz anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Petersilie klein hacken. Die Zwiebel mit dem Zucker in der Pfanne anschwitzen, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mit dem Balsamico und einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Mit Pfeffer würzen und die Sauce auf die Hälfte reduzieren. Die Leber und die Petersilie dazugeben, die Sauce aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit der Sahne in einen Becher geben und mit der Petersilie und dem Rucola pürieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie eine braune Farbe annimmt. Die Kartoffeln mit der gebräunten Butter und der Hälfte der Kräutermilch mischen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nach und nach die restliche Kräutermilch zugeben. Den Stampf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Kartoffelstampf kugelförmig auf Tellern anrichten, die Leber und die Sauce dazugeben. Mit den Salbeiblättern garnieren. Frisch gemahlener Pfeffer darüber geben und servieren.

Barbara Kastl am 05. Februar 2015