

Kalb-Leber mit Balsamico und Risoni-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, á 200 g

2 EL Rapsöl

6 Salbeiblätter

Salz

2 EL Balsamicoessig

schwarzer Pfeffer

Für den Risonirisotto:

200 g Risoni

Salz

150 ml Geflügelfond

100 ml trockener Weißwein

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Pfeffer würzen und von einer Seite jeweils mit einem Salbeiblatt belegen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten anbraten und anschließend warm stellen. Den Bratensatz mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einreduzieren lassen.

Die Risoni in einen Topf geben, salzen und mit Weißwein und nach und nach mit Fond aufgießen und darin köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist und die Risoni weich sind.

Den Balsamico über die Kalbsleberscheiben gießen und gemeinsam mit dem Risonirisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 06. August 2015