

Kalb-Leber, Zwiebel-Weißwein-Soße, Nocken, Orangen

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber a 180g 50 g Butter Mehl

Salz Pfeffer

Für die Nocken:

70 g Weichweizengriß 300 ml Milch 40 g Parmesan

25 g Butter 1 Ei 1 EL Olivenöl

5 Salbeiblätter 1 Muskatnuss Salz

weißer Pfeffer

Für die Orangen:

2 Orangen 50 ml Orangenlikör 50 g Puderzucker

50 g brauner Zucker

Für die Zwiebel-Weißwein-Sauce:

1 Zwiebel 100 ml weißer Balsamicoessig 250 ml Weißwein

250 ml Kalbsfond 50 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

Salbeiblätter Petersilie

Einen Ofen auf 230 Grad in der Grillfunktion vorheizen.

Für die Nocken Milch und Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen. Anschließend sofort vom Herd ziehen.

Für die Kalbsleber Butter in einer Pfanne zerlassen. Leber waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz scharf in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Nocken den Weichweizengriß in die bereits erhitzte Milch geben und bei milder Hitze fünf Minuten kochen. Das Ei aufschlagen und trennen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Parmesan reiben. Eigelb und Parmesan zur Milch hinzufügen. Eine kleine Menge Parmesan beiseite stellen. Anschließend die Masse auf ein Backblech streichen und erkalten lassen.

Ein weiteres Backblech mit Backpapier belegen und einölen, mit einem Glas runde Formen aus den Nocken ausstechen und diese auf das Backpapier platzieren. Die Kreise halbieren und aus den Hälften Halbmonde formen. Salbeiblätter waschen, kleinschneiden und diese auf die Nocken geben und mit Parmesan bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 8 Minuten übergrillen.

Für die karamellisierten Orangen Puderzucker und braunen Zucker in einer Pfanne zergehen lassen, die Orangen schälen, filetieren und zu dem Zucker geben, karamellisieren lassen und mit Orangenlikör ablöschen. Noch etwas einkochen lassen.

Für die Zwiebel-Weißwein-Sauce Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Mit weißem Balsamicoessig und Weißwein ablöschen, etwas Kalbsfond dazugeben und einkochen lassen.

Die Kalbsleber wieder in die Pfanne geben und vorsichtig erwärmen.

Venezianische Kalbsleber mit römischen Nocken und karamellisierten Orangen auf einem Teller anrichten, mit Salbei und Petersilie garnieren und servieren.

Sybille Lietzmann am 29. März 2016