

# Kalb-Leber mit Bratkartoffeln und Balsamico-Jus

**Für zwei Personen**

**Für Kalbsleber:**

2 Scheiben Kalbsleber	1 große Birne	200 ml trockener Rotwein
100 ml Rinderfond	50 ml dunkler Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss	2 rote Zwiebeln
1 Prise Zucker	1 EL Rapsöl	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratkartoffeln:**

$\frac{1}{2}$ Kg festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g gewürfelter Speck
Butterschmalz	1 Zweig Majoran	1 Zweig Blattpetersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch		

**Für Kalbsleber:**

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsleber scharf und ungewürzt in Rapsöl anbraten und in den Ofen geben. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, leicht zuckern und Tomatenmark hinzugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Balsamico und den Fond hinzugeben und einkochen lassen. Gewürze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren zwei Scheiben der entkernten Birne in den Sud legen. Die Leber aus dem Ofen holen.

**Für die Bratkartoffeln:**

Kartoffeln schälen und abkochen. Zwiebeln abziehen und klein hacken.

Die Kartoffeln in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne gut anbraten. Nach entsprechender Bratzeit Speck und die Zwiebeln dazugeben. Mit Majoran, Petersilie und Schnittlauch verfeinern.

Die Kalbsleber in Balsamico-Jus mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 01. März 2018