

Kalb-Leber mit Polenta-Rauten und Lollo rosso

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

600 g Kalbsleber	400 g rote Zwiebeln	50 g Butter
50 ml Rotwein	50 ml Balsamicoessig	2 Blätter Salbei
2 Zweige glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	1 Prise Salz
Pfeffer		

Für die Polenta:

150 g Polentagrieß	25 g Butter	250 ml Milch
250 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Salat:

1 Kopf Lollo rosso	1 Bund Rucola	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Agavendicksaft	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	2-3 EL Olivenöl

Für die Kalbsleber:

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Butter darin schmelzen lassen, bis sie schäumt.

Kalbsleber in 1 cm breite Streifen sehr kurz und scharf anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln ebenfalls in der Pfanne anschwitzen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Salbei hacken und auch kurz mitrösten. Mit Balsamico ablöschen. Rotwein zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während das Ganze auf die Hälfte reduziert, die Leber nochmals dazugeben und unterrühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst wird die Leber hart. Petersilie hacken und drüber streuen.

Für die Polenta:

Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Gemüsefond, Milch und Butter in einen Topf geben und aufkochen. Polenta, Majoran und Salz dazugeben und unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sobald die Polenta eine breiartige Konsistenz angenommen hat, die Masse in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die Masse etwa 30 Minuten abkühlen lassen und dabei abdecken. Folie entfernen, Polenta stürzen und in Rauten schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und die Polenta darin in Öl goldgelb braten.

Für den Salat:

Lollo rosso und Rucola waschen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke zupfen. Ein Dressing aus Apfelessig, Olivenöl, Senf und Agavendicksaft anrühren. Kräuter fein hacken und unterheben. Dressing mit Salat vermengen.

Regine Albrecht am 26. Februar 2024