

# Kalb-Leber mit Birne, Bohne und Speck

## Für 4 Personen

2 EL Senfsaat	300 ml Apfelsaft	300 g grüne Bohnen
Meersalz	4 Schalotten	100 g Bauchspeck
3 EL Rapsöl	200 ml dunkle Kalbsjus	3 reife Birnen
600 g Kalbsleber	1 EL Mehl	weißer Pfeffer
1 Spritzer Estragonessig	2 Zweige Bohnenkraut	4 Halme Schnittlauch
4 EL Balsamico, gereift		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und weich kochen. Die Bohnen putzen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser ca. 6 Minuten kochen, dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Rapsöl anbraten. Dann die Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Mit Kalbsjus ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Spalten in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Häute und Sehnen der Kalbsleber entfernen, dann in 4 Scheiben portionieren. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben, gut abklopfen und in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Birnen, Bohnen und die gekochte Senfsaat zum Saucenansatz geben, langsam erhitzen und mit Salz, Pfeffer und dem Estragonessig abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, sehr fein schneiden und zugeben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Leber aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico bepinseln und mit grobem Meersalz würzen. Birne-Bohne-Speck in tiefen Teller anrichten und die Kalbsleber aufsetzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Michael Kempf 01. September 2012