

Kalb-Leber mit weißen Zwiebeln, Berberitze, Rucola

Für 4 Personen

300 g Meersalz	4 weiße Zwiebeln	100 ml weißer Portwein
50 ml trockener Wermut	2 Stängel Salbei	80 g Berberitzen, getrocknet
80 g Butter	Salz	400 g Kalbsleber
1 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	Pfeffer

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola	35 g Toastbrot ohne Rinde	2 EL Butter
3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Meersalz auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die ungeschälten Zwiebeln darauf setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten weich schmoren.

Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten.

Olivenöl, Balsamico und Senf gut verrühren, mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken.

Portwein und Wermut in einen Topf geben und aufkochen.

Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und beiseite stellen. Die Salbeistängel mit den Berberitzen zum Portwein in den Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Salbeistängel entfernen.

Salbeiblätter fein schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, Salbeiblätter zugeben, die Berberitzen abschütten und mit in die Butter geben, mit Salz abschmecken.

Die geschmorten Zwiebeln schälen, das weiche Fruchtfleisch fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Die Kalbsleber in Portionsstücke von ca. 100 g schneiden, dann mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Leberscheiben von beiden Seiten kurz kross braten. Sie sollte innen noch leicht rosa sein. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten das Zwiebelpüree auf die Tellermitte geben, Kalbsleber darauf legen, etwas Berberitzenbutter darauf träufeln. Rucola mit dem Dressing marinieren, die gerösteten Brotwürfel darauf geben und zur Leber dazu servieren.

Frank Buchholz am 07. April 2017