

# Kalb-Leber mit Rosinen-Risotto und Balsamico-Jus

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

2 Kalbsleber, à 130 g	60 ml dunklen Balsamicoessig	80 ml trockenen Rotwein
50 g kalte Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Risotto:**

120 g Risottoreis	2 EL Rosinen in Grappa	1 Zwiebel
40 g Butter	800 ml Geflügelfond	100 ml trockenen Weißwein
2 EL Pinienkerne	50 g kalte Butter	80 g Parmesan
1 EL Grappa	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Geflügelfond erhitzen.

Zwiebel abziehen, eine Hälfte in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter glasig schwitzen. Risottoreis dazu geben, salzen und kurz mit schwenken. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend immer mit etwas warmen Geflügelfond aufgießen und rühren bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und der Reis bissfest gegart ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zusammen mit Grapparosinen und dem Grappa dazu geben.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten des Risottos kalte Butter und den Parmesan einrühren und schön cremig machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In den Bratenrückstand Balsamicoessig und Rotwein geben, langsam reduzieren lassen und mit kalter Butter abbinden. Kalbsleber in der Reduktion aufwärmen, sie sollte maximal Medium sein, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber mit Rosinenrisotto und Balsamicojus auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. August 2016