

Kalb-Leber auf Rosmarin-Polenta-Püree und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

250 g Kalbsleber	2 EL doppelgriffiges Mehl	2 TL neutrales Öl
2 EL Butter	Pfeffer	Salz

Für das Rosmarin-Polenta-Püree:

200 ml Geflügelfond	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ kleines Lorbeerblatt
50 g Instant-Polentamehl	4 Zweige Rosmarin	50 g Parmesan
50 g Butter	mildes Chilusalz	1 Prise Muskatnuss

Für den grünen Spargel:

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	70 ml Gemüsefond	1 TL kalte Butter
mildes Chilusalz	1 unbehandelte Zitrone	

Für die Kalbsleber:

Die Leber in dünne Scheiben von ca. 5 bis 8 mm schneiden und im Mehl wenden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur sanft erhitzen und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten je ca. 1 bis 2 Minuten sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rosmarin-Polenta-Püree:

Fond mit Milch und Lorbeer in einem Topf aufkochen, das Polentamehl einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne leicht über den Schmelzpunkt erhitzen, bis sie beginnt, sich zu bräunen. Rosmarin fein hacken. Topf vom Herd nehmen, 2 EL Parmesan, 2 TL Rosmarin und 1 EL braune Butter hinein rühren. Mit Chilusalz und Muskat abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelstangen schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Fond in eine tiefe Pfanne geben. Mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten dünsten. Der Fond darf dabei weitgehend verkochen, dazu gegebenenfalls das Backpapier in den letzten Minuten abnehmen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und mit Chilusalz würzen. Etwas Zitronenabrieb unterrühren.

Die Polenta auf warmen Tellern anrichten, die Leberscheiben anlegen und den Spargel außen herum verteilen.

Alfons Schuhbeck am 28. März 2019