

Kalb-Leber mit gebratener Polenta, Pilzen und Gremolata

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	1 EL Butter	2 Zweige Salbei
Mehl	1 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Für die Gremolata-Sauce:

300 ml Kalbsfond	1 TL Kapern Nonpareilles	1 Anchovisfilet
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g weiche Butter
2 EL glatte Petersilie	1 TL Mehl	

Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	4 kleine Mangoldblätter	10 Perlzwiebeln
1 EL Butter	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Polenta:

75 g Instant Polenta	20 g Parmesan	1 EL Butter
300 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Zweige glatte Petersilie	1 EL Kapern Nonpareilles	1 Zitrone
Olivenöl		

Für die Kalbsleber:

Die Leber putzen, waschen, in 4 Scheiben schneiden und diese im Mehl wenden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei zugeben und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten kurz braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata-Sauce:

Kalbsfond in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen lassen. Butter schaumig aufschlagen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Knoblauchzehe abziehen und Schale der Zitrone abreiben. Petersilie, Knoblauch, Kapern und Anchovis sehr fein schneiden und mit dem Zitronenabrieb und dem Mehl zur Butter geben und verrühren. Die Gremolata-Butter in den kochenden Kalbsfond rühren und ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren durch ein feines Sieb passieren.

Für die Pilze:

Perlzwiebeln vorab in warmem Wasser ziehen lassen. Dann schälen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Perlzwiebeln und die Thymian dazugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 10-20 Minuten weich garen.

Pilze putzen und trocken abreiben. Mangoldblätter waschen und trockenwedeln. Die Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Pilze und den Mangold darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta:

Fond aufkochen, die Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 10 Minuten unter Rühren bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben, unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backblech einölen und Polenta etwa 1 cm dick darauf streichen. Abkühlen und fest werden lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Polenta in Rechtecke schneiden und in der heißen Butter

von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und zusammen mit den Kapern in wenig Olivenöl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Das Steinpilz-Mangold-Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, die Kalbsleber und Perlzwiebeln darauf verteilen. Die Polenta dazu anrichten, mit den frittierten Petersilienblättern, Kapern und Zitronenabrieb garnieren. Mit der Gremolatasauce servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019