

Kalb-Leber venezianisch mit Kräuter-Nudeln und Feigen

Für 4 Personen:

Für die Leber:

300 g Kalbsleber	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 EL Öl	2 EL Spätzlemehl	mildes Chilisalz
5–10 g Marzipanrohmasse	50 ml Weißwein	

Für die Nudeln:

400 g Tagliatelle	Salz	1–2 EL mildes Olivenöl
200 g Steinpilze	$\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe	1 EL Dillspitzen
1 EL Minze	1 EL Petersilie	

Außerdem:

2 Feigen	mildes Olivenöl	1 EL geröst. Mandelblättchen
----------	-----------------	------------------------------

Die Leber häuten und putzen, waschen und trocken tupfen. Erst in dünne Scheiben und dann in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und quer in etwa 3 mm dünne Streifen schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in etwa 3 mm dünne Streifen schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Die Leberstücke im Mehl wenden, etwas abklopfen und im Öl 2 bis 3 Minuten anbraten, dabei zwischendurch einmal wenden. Herausnehmen und mit Chilisalz würzen.

Anschließend Zwiebel und Lauch in der Pfanne im verbliebenen Fett bei mittlerer Hitze wenige Minuten andünsten. Das Marzipan fein zerpfücken und untermischen. Den Wein dazugießen und einkochen lassen, alles mit Chilisalz würzen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit dem Olivenöl mischen. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und in etwa $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben schneiden. In einer großen tiefen Pfanne die Brühe mit den Nudeln und Steinpilzen erhitzen und Dill, Minze und Petersilie dazugeben.

Zum Servieren die Feigen putzen, waschen und in Spalten schneiden.

Die Kräuterbandnudeln auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Leber mit den Feigenspalten daraufsetzen und alles mit Mandeln bestreuen. Nach Belieben noch mit Salbeiblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2021