

22 – Venezianische Kalbsleber

Hintergrund zum Rezept

Dieses Gericht aus dem Internet habe ich etwas modifiziert. Für alle, die Leber mögen, ist es eine wahre Köstlichkeit! Die venezianische Leber gelingt immer, wenn man sich die Zutaten bereit legt, gut vorbereitet und alles mit kräftiger Hitze schnell zubereitet. Die Leber darf nämlich nach dem Anbraten nicht zu lange liegen bleiben. Dieses Gericht ist auch als leichte Vorspeise geeignet, dann allerdings mit deutlich weniger Zutaten.

Zutaten für 6 Personen

- 600 g Kalbsleber, gut pariert
- 400 g rote Zwiebeln
- 50 ml Aceto balsamico (dunkel)
- 3-4 Blätter Salbei
- 2 EL mildes Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Rotwein

Zubereitung:

Teller vorwärmen. Zwiebeln in feine Ringe oder Streifen schneiden (ca. 1,5 mm). Kalbsleber in 1 cm breite Streifen schneiden. Olivenöl, Butter und Salbei-Blätter in der Pfanne erhitzen, bis es schäumt. Salbei-Blätter heraus nehmen. Die Leber-Streifen kurz und scharf von allen Seiten anbraten, dann heraus nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelringe in der gleichen Pfanne anschwitzen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Mit Balsamico ablöschen, einen kräftigen Schuss Rotwein dazu geben und umrühren. Das Ganze auf die Hälfte reduzieren (ca. 1 Minute), dann die Leber dazu geben. Durch die Restwärme nach dem Anbraten ist die Leber ohnehin fast gar. Keinesfalls mehr aufkochen lassen, sonst wird die Leber hart! Unmittelbar vor dem Servieren eine Prise Salz dazu geben.

Auf den vorgewärmten Tellern anrichten, frisch gemahlene Pfeffer und gehackte Petersilie dazu geben.



Als Beilage empfiehlt sich Weißbrot zum Tunken oder einen kleinen Klecks Kartoffelpüree. Auch ein Salatteller (z.B. mit Rucola oder Lollo Rosso) mit Zitronensaft und frischen Kräutern macht sich gut dazu.

Mit Rot- oder Weißwein servieren.