



Kalbsleber mit Birnen

Es ist bestimmt kein Geheimtipp mehr, dass Kernobst und Kalbsleber wunderbar zusammen harmonieren. Das können Äpfel sein, mir passen aber urchiger schmeckende Birnen besser. Grob geschnittene Zwiebelstreifen, frischer Salbei und schwarzer Pfeffer aus Mühle ergänzen dieses Geschmacks-Duett. Ich habe dieses Gericht an einer Rahmsauce zubereitet. Es könnte aber genausogut an einem leichtern Jus aus Weisswein und etwas Bouillon zubereitet werden.

Das ist à la minute-Küche in Reinkultur: Die Kalbsleber darf nur ganz kurz angebraten werden und nur zwei, drei Minuten in der Sauce köcheln, sonst wird sie mehlig und zäh. Auch die Birnenstückchen dürfen nur kurz erhitzt werden, da sie sonst zerfallen würden.

Zutaten (pro Portion):

150g frische Kalbsleber, grob geschnitten
1/2 kleine, feste Birne
1/2 Zwiebel
2 frische Salbeiblätter
1dl Weisswein
1dl Vollrahm
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Vorbereiten:

Zwiebel längs zur Faser in feine Streifen schneiden. Salbei in feine Streifen schneiden. Die halbe Birne zu vier Schnitzen schneiden und einen Schnitz zur Dekoration beiseite legen, die andern zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Kalbsleber pfeffern und in heisser Bratbutter auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten, dabei die Stücke einzeln mit einer Gabel wenden. Auf einem heissen Teller beiseite stellen.

Zwiebelstreifen in der gleichen Pfanne ca. 2 Minuten anrösten, mit Weisswein ablöschen, Herdplatte ausschalten. Nach ca. 1 Minute Salbei, die Birnenstückchen und den Vollrahm zugeben. Pfanne ev. von der Herdplatte ziehen, die Sauce darf nur leicht köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber zugeben und 2 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zum Schluss etwas schwarzer Pfeffer über die Kalbsleber mahlen und den bereitgestellten Birnenschnitt nochmals halbieren und darauf legen.





Die angebratene Kalbsleber auf einem heissen Teller bereitgestellt.

