



Felchenleber auf Capelli d'angelo "alla veneziana"

Die Felchenleber ist ganz zart, noch viel zarter als Kalbsleber und sie schmeckt sehr fein und gar nicht fischig. Damit sie auch schön zart bleibt, darf sie nur ganz kurz gebraten werden, insgesamt höchstens 30 Sekunden. Da bleibt nicht viel Spielraum für Kochexperimente. Inspiriert vom klassischen italienischen Leberrezept "Fegato alla veneziana" habe ich vorab Zwiebel und Salbei in reichlich Butter geröstet und darin die ganz dünnen Capelli d'Angelo (Engelshaar) geschwenkt. Capelli d'Angelo sind extrem dünne Spaghetti, sie sind ungekocht nur 0.7mm dick. Die Felchenleber habe ich ganz ohne Gewürze gebraten und nach dem Anrichten auf den Capelli d'Angelo mit wenig Salz und Pfeffer gewürzt.

Zutaten (pro Portion)

150g Felchenleber geschnitten
1 kleine Zwiebel
4 frische Salbeiblätter
15g Butter
60g Capelli d'Angelo
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Felchenleber zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen und leicht abtupfen.

Zwiebel fein hacken, Salbei in schmale Streifen schneiden. Butter schmelzen, Zwiebel und Salbei darin bei mässiger Temperatur rösten (die Butter darf nicht verbrennen) bis die Zwiebeln braun werden, das dauert ca. 15 Minuten.

Sobald die Zwiebel langsam braun wird, Capelli in Salzwasser gar kochen (ca. 3-4 Minuten). Capelli abschütten und in die Bratpfanne mit der Zwiebelbutter geben. Mit

einer Gabel vermischen. Auf einem heissen Teller anrichten.

Herdplatte auf die höchste Stufe stellen. Etwas Bratbutter in die gleiche Bratpfanne geben. Sobald die Butter zu rauchen beginnt, Herplatte wieder ausschalten und die Felchenleber in die Pfanne geben. Leber nach ca. 10 Sekunden mit einer Gabel wenden, nach weiteren 10 Sekunden Leber auf den Capelli d'Angelo anrichten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas feingeschnittenem Salbai garnieren.



