

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Birnenbalsam

Als Hauptgang für 4 Personen

Zutaten

600 g Kalbsleber
2 Schalotten
30 g Olivenöl (ca. 4 Esslöffel)
30 g Butter
2 EL Cognac
4 EL Birnen-Balsamessig
200 g Kalbsfond
Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Die Kalbsleber in Streifen schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in der Pfanne heiss werden lassen und die Kalbsleberstreifen sofort beugeben, rundum kurz und kräftig anbraten, so dass das Fleisch innen noch rosa ist. Herausnehmen und mit ein wenig Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Schalotten in die selbe Pfanne geben und mit einem Teil der Butter glasig dünsten. Anschliessend mit Cognac und Birnen-Balsamessig ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen und die restliche Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren bis alles schön sämig ist. Falls die Sauce zu dick wird, mit ein wenig Wasser verdünnen. Zum Schluss mit Birnen Balsamessig, Salz und Pfeffer abschmecken, die Kalbsleberstreifen dazugeben und heiss werden lassen – sofort servieren und geniessen.

Dazu passt hervorragend ein Steinpilzrisotto oder eine „Bärner Ankerösti“.

