

Kochen mit Klaus

Kalbsleber in Balsamicosauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 300 g Kalbsleber, 2 rote Zwiebeln, 6 Zweige Basilikum, Butter, Salz,
- 3-4 TL Zucker, 10 EL Aceto Balsamico, 2 Wacholderbeeren, Pfeffer,
- 300 ml Rotwein, Mehl zum Wenden

Zubereitung:

1. Leber waschen, trocknen, in Streifen schneiden, über Nacht in Milch einlegen. Zwiebeln abziehen, einige Ringe abschneiden zur Garnierung, Rest fein würfeln. Basilikum waschen, trockenschütteln u. die Blätter abzupfen. Stiele klein u. Blätter in Streifen schneiden.



2. 4 EL Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin ca. 10 Min. glasig dünsten. Mit 6 EL Balsamico ablöschen u. fast ganz einkochen lassen. Beeren, Rotwein u. Basilikumstiele zugeben u. die Sauce ca. 15 Min. köcheln lassen bis sie schön sämig ist.



3. Leber abgießen, abspülen, trocknen u. in Mehl wenden, dann in 3 EL heißer Butter bei mittlerer Hitze kurz anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Basilikum mit etwas heißer Butter kurz anschwitzen, mit übrigem Balsamico ablöschen. Zwiebelsauce zum Basilikum geben, Leber unterheben, erwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Leber auf Tagliatelle servieren.

