

Kalbsleberscheiben mit roten Zwiebeln

Zutaten für ein bis zwei Personen:

1-2 schöne Scheiben Kalbsleber (gut 1 Zentimeter dick)

2 EL Olivenöl, etwas Butter, Salz, Pfeffer

1-2 Prisen Zucker, 1-2 rote Zwiebeln, 2 EL Balsamico

Schnittlauch

Die Leber im heißen Olivenöl und in etwas Butter auf beiden Seiten rasch und kräftig anbraten. Auf einen Teller betten, salzen und pfeffern. Mit Alufolie zugedeckt bei 60 Grad Celsius im Backofen warm stellen.

Durch das Loskochen des Fonds mit Balsamico ergibt sich eine wunderbare Soße

Im Bratfett dünn gehobelte Zwiebelringe rösten, gegebenenfalls noch etwas Öl und Butter hinzufügen. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ebenfalls warm stellen. Den Bratenfond mit Balsamico los- und etwas einkochen – gut passt dazu Apfelbalsam. Am Ende den aus der Leber gesammelten Saft mit einkochen.

Servieren: Die Leberscheiben in die Tellermitte setzen, ein wenig pfeffern und darauf die gerösteten Zwiebelringe verteilen. Die Soße dekorativ darüberklecksen. Zum Schluss Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

Getränk: ein leichter Rotwein, zum Beispiel vom Gardasee oder aus dem Veneto. Gut passt auch ein Chianti.