

## Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Kalbsleber mit Schwarzwurzeln und Tagliatelle



**40 Minuten/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

800 g Kalbsleber, 1 Schweinsnetz (küchenfertig), Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 6 Schwarzwurzeln, 250 g Tagliatelle, 200 ml Obers, Haselnussöl, 20 g geröstete gehackte Haselnüsse, 4 Scheiben Lardo, Kerbel.

Für die Sauce: 2 Schalotten (geschnitten), Thymian, Butter, 60 ml Rotwein, 250 ml Kalbsfond, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung

Die Leber von noch vorhandenen Häutchen und Adern befreien und zuschneiden (Abschnitte aufheben). Die Leber in 4 dicke Tranchen schneiden. Mit Pfeffer würzen und die Leberscheiben in Schweinsnetz wickeln. In einer Pfanne in Butterschmalz auf allen Seiten gut anbraten, dann im Rohr bei 200 °C in 5 bis 7 Minuten fertigbraten. Vor dem Anrichten die gebratenen Leberscheiben mit Kerbel und Lardo belegen und diesen im Rohr bei 160 °C schmelzen lassen.

Für die Sauce die Leberabschnitte mit Schalotten und Thymian in Butter anrösten, mit etwas Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit Kalbsfond aufgießen. Auf die Hälfte einkochen, abseihen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch das Einrühren von eiskalten Butterstücken montieren.

Die Schwarzwurzeln schälen, die Hälfte in Scheiben schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die andere Hälfte mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. Die Tagliatelle in Salzwasser kochen und abseihen. Das Obers mit den gekochten Schwarzwurzeln, der Hälfte der gerösteten Haselnüssen und etwas Haselnussöl aufkochen, mit Salz abschmecken und etwas einkochen. Die Tagliatelle darin schwenken und mit etwas Kerbel vollenden. Die Schwarzwurzelstreifen in Butterschmalz knusprig braten, mit Salz würzen und die restlichen Haselnüsse zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Tagliatelle-Schwarzmuschel-Mix auf Tellern verteilen, die Leber und die gebratenen Schwarzwurzelstreifen darauf anrichten und etwas Lebersauce zugießen.