

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 17. März 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Gebratene Kalbsleberscheiben in Kapernsauce mit Zucchini spaghetti**

**30 Minuten /aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

600 g Kalbsleber (zugeputzt, ohne Haut und Sehnen), Brösel, Mehl, Butter zum Braten, 3 gehackte Schalotten, 1 EL Kapern, 1 roter Paprika (in Würfel geschnitten), 250 ml Rindsuppe, 250 ml Obers, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie (gezupft, Blätter fein geschnitten); 2 Zucchini (der Länge nach in 3 mm Scheiben schneiden), 150 g Spaghetti, Olivenöl.

#### **Zubereitung**

Die Kalbsleber in Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen; zuerst in Brösel, dann in Mehl wenden. In einer geräumigen Pfanne Butter aufschäumen und die Kalbsleberscheiben darin beidseitig rosa braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz rasten lassen. Im Bratenrückstand die geschnittenen Schalotten glasig anschwitzen. Kapern und Paprikawürfel zugeben, kurz mitrösten. Mit der Rindsuppe ablöschen, einige Minuten köcheln lassen. Das Obers zugießen und die Sauce sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geschnittener Petersilie abschmecken.

Die Zucchinischnitten in dünne Streifen schneiden und in einem Topf in etwas heißem Olivenöl kurz anbraten. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und zu den Zucchinistreifen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe einer Fleischgabel dekorativ auf Tellern anrichten.

Die Kalbsleberscheiben salzen und in der nicht kochenden Sauce erwärmen. Auf den Tellern mit den Zucchini spaghetti anrichten.