

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kalbsleber an Karfiolcreme und Balsamico-Brombeeren

Hotel-Restaurant Ohr, Ruster Str. 51, 7000 Eisenstadt

Kalbsleber für 4 Personen

800-900g Kalbsleber enthäutet, eventuell schon in Scheiben geschnitten ca. 1,5 – 2 cm dick

Öl zum Braten

125g Butter

2EL Mehl zum Stauben und Braten

300ml Fond (Rindssuppe oder ähnliches)

Salz/Pfeffer

Kalbsleber mit Salz und etwas mehr Pfeffer würzen, mehlieren und in heißer Pfanne vorsichtig anbraten. Kalbsleber, bevor sie rosa wird (innen noch fast roh), aus der Pfanne nehmen. Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und mit Mehl stauben. Kurz anschwitzen, mit Fond aufgießen und einkochen. Kalbsleber wieder dazugeben, einmal aufstoßen und rosa anrichten.

Karfiolcreme

600g Karfiol

1-2 Zitronen

Olivenöl: drei Mal einen guten Schuss

Salz/Pfeffer

Karfiol waschen und Strunk entfernen. In Salzwasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Im Mixer Karfiol, Saft von den Zitronen und Olivenöl mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen und kurz vor dem Anrichten erwärmen.

Balsamico-Brombeeren:

Balsamico-Creme selbst gemacht:

150g Zucker

400ml dunkler Balsamico

250ml roten Traubensaft

Tasse Brombeeren

Tasse Himbeeren zum ausgarnieren

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Traubensaft zugießen und aufkochen lassen, bis sich der Karamell auflöst. Essig zugießen und unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze ca. 40 Minuten auf ein Drittel einkochen lassen. Wenn die Konsistenz dickflüssig ist, abkühlen lassen und beiseite stellen. Vor dem Anrichten Brombeeren mit einem Teil der Balsamicocreme vermischen. Himbeeren werden als zusätzliche Deko auf dem Teller verwendet.