

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kalbsleber, Briochecreme, Zwetschken

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsleber, Pfeffermischung*, Öl zum Braten, 4 Schalotten, 125 ml Portwein, 125 ml Kalbsfond (oder Kalbsjus).

Für die Briochecreme: 150 g Brioche, 250 g Milch, Salz, Zucker.

Für die geschmorten Zwetschken: 200 g Zwetschken, 1 Vanilleschote, Zimtblüten, Butter, Zucker

Zubereitung

Von der Leber eventuell noch vorhandene Häute und Sehnen entfernen. Die Leber in Scheiben schneiden und mit der Pfeffermischung würzen. In einer Pfanne in Öl auf beiden Seiten scharf anbraten, die klein geschnittenen Schalotten zugeben und mitbraten. Danach in Alufolie wickeln und rasten lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Portwein ablöschen und den Kalbsfond zugeben. Die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Für die Briochecreme Milch aufkochen und das in Stücke gebrochene Brioche beigegeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und ziehen lassen, danach fein mixen.

Die Zwetschken halbieren. Etwas Zucker karamellisieren und die Zwetschken zugeben. Mit Vanillemark und einigen angedrückten Zimtblüten aromatisieren, Butter zugeben und kurz schmoren. Vor dem Servieren die Leber kurz einlegen und durchschwenken. Die Kalbsleber mit der Sauce, der Briochecreme und den geschmorten Zwetschken auf Tellern anrichten.

*Pfeffermischung:

Je 50 g schwarze Pfefferkörner, weiße Pfefferkörner, Langpfeffer im Küchencutter zerkleinern und gut verschlossen aufbewahren.

TIPP: Statt der Zwetschken können auch Äpfel oder Birnen verwendet werden. Auch Himbeeren passen sehr gut zu Leber.