

Frank Buchholz
Kalbsleber mit weißen Zwiebeln, Berberitze und Rucola

Freitag, 7. April 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Deftig

Zutaten

Für die Kalbsleber mit Zwiebeln

300 g	Meersalz
4	weiße Zwiebeln
100 ml	weißer Portwein
50 ml	trockener Wermut
2 Stängel	Salbei
80 g	Berberitzen, getrocknet
80 g	Butter
etwas	Salz
400 g	Kalbsleber
1 EL	Mehl
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für den Rucolasalat

100 g	Rucola
35 g	Toast- oder Kastenweißbrot ohne Rinde
2 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico
1 TL	scharfer Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Meersalz auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die ungeschälten Zwiebeln darauf setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten weich schmoren.
3. Rucola abbrausen und trocken schütteln.
4. Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten.
5. Olivenöl, Balsamico und Senf gut verrühren, mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken.
6. Portwein und Wermut in einen Topf geben und aufkochen.
7. Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und beiseite stellen. Die Salbeistängel mit den Berberitzen zum Portwein in den Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Salbeistängel entfernen.
8. Salbeiblätter fein schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, Salbeiblätter zugeben, die Berberitzen abschütten und mit in die Butter geben, mit Salz abschmecken.

9. Die geschmorten Zwiebeln schälen, das weiche Fruchtfleisch fein pürieren und mit Salz abschmecken.
10. Die Kalbsleber in Portionsstücke von ca. 100 g schneiden, dann mit Mehl bestäuben.
11. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Leberscheiben von beiden Seiten kurz kross braten. Sie sollten innen noch leicht rosa sein. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Zum Anrichten das Zwiebelpüree auf die Tellermitte geben, Kalbsleber darauf legen, etwas Berberitzenbutter darauf träufeln. Rucola mit dem Dressing marinieren, die gerösteten Brotwürfel darauf geben und zur Leber dazu servieren.

Pro Portion: 490 kcal / 2048 kJ

17 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 35 g Fett