

Die Kalbsleber sollte vor der Verarbeitung unbedingt enthäutet und von den Blutgefäßen befreit werden. Die Garzeit ist möglichst knapp zu wählen, damit die Leber nicht zu fest wird. Tipp für die Polenta: Mit fein gekörntem Grieß wird sie cremiger.



Sautierte Kalbsleber mit cremiger Polenta

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kalbsleber vom
 AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- Preiselbeeren
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Mehl
- 2 EL Butter
- 3 Thymianzweige
- 2 EL Balsamico rot
- 1/16 l Portwein rot
- Zucker
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Polenta:

- 1 l Wasser
- 1 TL Salz
- 250 g Maisgrieß

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen und den Maisgrieß langsam einrühren. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Danach noch 10-15 Minuten ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und mit einer Prise Zucker und Salz in etwas Butter in einer Pfanne glasig anrösten, dann herausnehmen.

Die Leber in kleine Scheiben schneiden, diese salzen und pfeffern sowie auf einer Seite mit Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben mit der bemehlten Seite nach unten einlegen, kurz anbräunen und dann gleich wenden. Nun die Leber weiterbraten, bis der Saft an ihrer Oberfläche klar wird, dabei mehrmals mit dem Bratfett übergießen. Herausnehmen und ruhen lassen.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Thymianzweige dazugeben. Mit Balsamicoessig und Portwein ablöschen und etwas einreduzieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit kalter Butter montieren. Die Leber wieder in den Saft legen und vor dem Servieren noch einmal kurz heiß werden lassen.

