

Hauptspeise

Kalbsleberschnitzel mit Kirschsoße

Statt dem Apfel kommt hier die Kirsche zu Ehren

Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:

- ✓ 4 Scheiben Kalbsleber á ca. 15 dag
- ✓ 25 dag Kirschen
- ✓ 1/4 l kräftige stark reduzierte Rindsuppe
- ✓ Balsamicoessig, Kirschmarmelade
- ✓ Butterschmalz, Mehl, Olivenöl, Salz, Pfeffer
- ✓ Salbeiblätter, Knoblauch, 2 rote Zwiebeln
- ✓ 5 dag eiskalte Butter

Einfach und rasch zubereitet:

Für die Kirschsoße, die in feine Streifen geschnittene Zwiebel und 1 kleingehackte Knoblauchzehe in etwas Öl andünsten. Kirschmarmelade, Rindsuppe und Balsamicoessig dazugeben und nicht zugedeckt etwa fünf Minuten einkochen lassen.

Die Kirschen halbieren und zur Soße geben. Nach drei Minuten den Topf vom Feuer nehmen und einige eiskalte Butterstücke zur Bindung einrühren. Abschmecken und warm stellen.

Tipp:

Leber immer erst nach Erreichen des richtigen Garpunktes würzen da Salz Wasser entzieht und dadurch das Fleisch hart wird.

Die Kalbsleberschnitzel in Mehl wenden und gut abklopfen. Butterschmalz erhitzen und die Leber beidseitig je nach gewünschtem Gargrad gut anbraten, kurz vor dem Erreichen des Garpunktes die Salbeiblätter zugeben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage passen Kroketten.