



Kochclub

Leber mit Zwiebelsauce



© Zabert Sandmann Verlag/ Fotostudio Andrea Kramp und Bernd Gölling

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

2	Zwiebeln
3 EL	Butter
$\frac{3}{4}$ TL	Tomatenmark
70 ml	Portwein
125 ml	kräftiger Rotwein
400 ml	Hühnerbrühe
1	Lorbeerblatt
1 EL	Speisestärke
	getrockneter Majoran
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
$\frac{1}{2}$	Knoblauchzehe (geschält)
1	unbehandelte Zitronenschale

Für die Leber:

700	Kalbsleber (küchenfertig)
1 EL	Öl

Für die Apfelspalten:

1	Apfel
1 $\frac{1}{2}$ TL	Puderzucker
1 EL	Butter

Wichtige Küchengeräte

Schneidebrett
Scharfes Messer
Pfanne beschichtet
Schüssel
Schneebeesen

Dazu passt: Die Leber harmoniert mit den Italienischen Kräutern ausgezeichnet, einen Hauch von Asien bekommt das Gericht durch das Chinesische Fünfgewürz.

Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze goldbraun anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, mit Portwein und Rotwein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Die Brühe angießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Sauce knapp unter dem Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Die Sauce mit 1 Prise Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch und die Zitronenschale einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit dem Lorbeerblatt wieder entfernen. Die restliche Butter in der Sauce zerlassen.

Die Leber waschen, trocken tupfen und in 5 bis 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Leberscheiben in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je etwa 1/2 Minute braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Sauce geben und warm halten, nicht mehr kochen lassen.

Für die Apfelspalten den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbräunen. Die Butter hinzufügen und zerlassen. Die Leber in der Zwiebelsauce mit den Apfelspalten auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nährwertangaben (pro 100g): Energie: 130,10 kcal, Fett: 5,52 g, Kohlenhydrate: 6,64 g