

## Kalb-Leber mit Portwein-Zwiebeln und Rösti

### Für 2 Personen

400 g Kalbsleber	200 g festkochende Kartoffeln	3 rote Zwiebeln
1 Ei	5 EL Mehl	0,5 Bund Salbei
1 EL Honig	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
Sonnenblumenöl	100 ml roter Portwein	3 EL Balsamico-Essig
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in nicht zu dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten. Den Honig, den Portwein und den Balsamico-Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten köcheln, dabei zwischendurch immer wieder umrühren. Die Salbeiblätter abzupfen und etwa drei Esslöffel Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Leber waschen und trocken tupfen, mit Pfeffer würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend in etwa zwei Esslöffeln heißem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Beim Wenden die Butter und die Salbeiblätter in die Pfanne geben. Die Leber erst nach dem Braten salzen. Dann die Leber und den Salbei aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Etwa zwei Esslöffeln Wasser zu dem Bratfett geben und zusammen zu den Zwiebeln gießen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und abschmecken. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend das Ei trennen und das Eigelb mit dem restlichen Mehl, zwei Esslöffeln Öl und etwas Salz vermengen. Etwas Öl erhitzen und darin sechs kleine Röstitaler aus der Kartoffelmasse auf beiden Seiten jeweils fünf Minuten braten. Anschließend die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen. Die Kalbsleber mit den Portweinzwiebeln und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Irene Wagner am 03. Juni 2010