

Kalb-Leber nach Tiroler Art mit Rosmarin-Polenta

Für 2 Personen

250 g Kalbsleber	50 g Frühstücksspeck	1 Apfel, fest
1 Zwiebel	125 g Instant Polenta	1 Zweig Rosmarin
0,5 Bund Salbei	80 g Butter	50 g Parmesan
100 ml Rotwein, trocken	200 ml Demi-Glace	25 cl Grappa
80 g Butter	125 Milch	0,5 l Geflügelfond
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von der Silberhaut befreien. Anschließend in große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in lange dünne Streifen schneiden. Den Apfel schälen und entkernen, in lange dünne Lamellen schneiden. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden, den Salbei klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber mit der Zwiebel, dem Salbei und dem Frühstücksspeck scharft anbraten. Anschließend im Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und anschließend 20 Milliliter Demi-Glace zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Die Leber zu der Soße geben und schwenken. Anschließend 40 Gramm Butter hinzufügen. Den Grappa dazugeben und vermengen. Die Milch und den Geflügelfond erhitzen. Die Polenta und den Rosmarin hineingeben. Den Parmesan reiben und zu der Polenta geben. Die restliche Butter hinzugeben und den Rosmarinweig entfernen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kalbsleber darauf anrichten und servieren.

Heinz Schoch am 14. Oktober 2010