

Kalb-Leber, Salbei-Butter, Mandel-Risotto, Rahm-Kohlrabi

Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	100 g Risottoreis	1 Kohlrabi, mit Grün
3 Schalotten	60 g Mandelsplitter	150 g Butter
0,5 Bund Salbei	1 L Gemüsefond	25 ml Sahne
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Platte und zwei Teller darin vorwärmen. Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Die frischen Blätter aufbewahren. Den Kohlrabi in einen Topf mit etwas Wasser geben und mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Nach zehn Minuten ein wenig Butter hinzugeben und alles zugedeckt circa sieben Minuten garen. Anschließend die Kohlrabi-Blätter klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit der Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Mandelsplitter in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Dann zwei der Schalotten und den Risottoreis in heißer Butter anschwitzen. Anschließend mit etwas Gemüsefond aufgießen und bei mittlerer Hitze circa 18 Minuten lang kochen lassen. Dabei immer wieder Gemüsefond hinzugeben, so dass der Reis bedeckt ist. Anschließend die Mandelsplitter unterrühren und kurz mitdünsten. Ein paar der Mandelsplitter für die Dekoration aufbewahren. Kurz vor dem Anrichten die Mascarpone darunter ziehen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend das Fleisch portionsweise in einer Pfanne mit Butter braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann das Fleisch auf die vorgewärmte Platte geben und warm stellen. Den Salbei zupfen. Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. In einer weiteren Pfanne 50 Gramm Butter schmelzen, die Salbeiblättchen hinzugeben und leicht anbräunen. Anschließend mit der Leber vermengen. Die Kalbsleber mit der Salbeibutter, dem Mandelrisotto und dem Rahmkohlrabi auf Tellern anrichten, mit den restlichen Mandelsplittern garnieren und servieren.

Rolf Flückiger am 10. April 2013