

# Kalb-Leber mit Mango, Basmati und Paprika-Papaya-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

2 Kalbsleberscheiben à 150 g	2 Scheiben Lardo	1 Mango
1 Schweinenetz	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Für den Reis:**

200 g Basmati	2 EL Butter	Salz
---------------	-------------	------

**Für die Paprika-Papaya-Sauce:**

2 gelbe Paprikaschoten	1 Papaya und Kerne	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Chili	Salz

**Für die Kalbsleber:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinenetz gut wässern. Kalbsleberscheiben unter einer Klarsichtfolie leicht plattieren. Mango schälen, vom Kern lösen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Speck bzw. Lardo ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schweinenetz auslegen, in 2 gleich große Quadrate schneiden und mit dem Speck belegen. Die Kalbsleber in die Mitte geben und mit den Mangostreifen bedecken. Zu einer Rolle formen und darauf achten, dass das Schweinenetz auch gut verschließt. Nur außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsleberrollen in Butterschmalz gut anbraten und im Ofen ziehen lassen.

**Für den Reis:**

Reis mit Salz und der Tasse kaltem Wasser in einen schweren Topf geben. Unabgedeckt zum Kochen bringen. Sofort wenn es kocht die Temperatur auf ganz niedrig herunterstellen und 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Den Reis dabei nicht umrühren! Wenn der Reis noch sehr hart scheint, ein paar Esslöffel kaltes Wasser dazugeben (wieder nicht umrühren!) und abgedeckt nochmal 5-10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und stehen lassen. Erst dann umrühren bzw. mit einer Gabel auflockern und dabei nach Wunsch Butter in Flöckchen untermischen.

**Für die Paprika-Papaya-Sauce:**

Paprika, Papaya und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Paprika- und Papayastückchen und den Chilis in heißem Olivenöl andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen.

Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Schaum fein pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Chili kräftig abschmecken und mit dem Saft einer halben Zitrone verfeinern. Papayakerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 27. Juni 2018