

Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren

Für 2 Personen

300 g Himbeeren	1 TL Apfelessig	1 EL Zucker	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
schwarzer Pfeffer	4 Kartoffeln		2 EL Olivenöl
Salz	1 Schalotte		4 Scheiben Kalbsleber a 80 g
1,5 EL Butter	1/8 l Rotwein		

Himbeeren mit Essig, Zucker, Zitronenschale und etwas Pfeffer vorsichtig mischen. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber salzen und gleich in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten, dann auf eine Teller geben und mit Alufolie abdecken. Schalotte in der Fleischpfanne anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Leberscheiben in die Soße geben, einmal durchschwenken und anrichten. Die Essig-Himbeeren darauf anrichten. Die Kartoffelwürfel dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Juli 2009