

## Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken

### Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	4 Stiele Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stiel Majoran	1 Tomate	1 Essigurke
300 g Kalbsleber	100 ml Sherryessig	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsjus	3 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer, Zucker
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken	1 TL Olivenöl	

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie, Schnittlauch und Majoran abspülen und trockenschütteln. Petersilien- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und getrennt voneinander, fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomate am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Essigurke ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Beides abdecken und beiseite stellen. Leber putzen, abspülen und trockentupfen. Leber in dünne Scheiben oder Rauten schneiden. Leber in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Essig und Rotwein zu den Zwiebeln geben und fast vollständig einköcheln lassen. Kalbsjus zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce mit der Hälfte der Kräuter würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben und in der Sauce fertig garen. Schinken in 5 mm dicke Würfel schneiden. Mit Tomaten- und Gurkenwürfeln im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den übrigen Kräutern würzen. Die Leber und etwas Sauce in tiefe Teller geben. Mit der Tomaten

Jörg Sackmann 22. Januar 2013