

Kalb-Leber in Rotwein-Soße auf Tagliatelle

Für 2 Portionen:

400 g Kalbsleber	200 g Tagliatelle	50 g Speckwürfel
250 g Champignons	2 Zwiebeln, rot	1 Knoblauchzehe
0,25 Bund Thymian	1 El Tomatenmark	150 ml Rotwein
200 ml Rinderfond	100 ml Sahne	1 El Saucenbinder, dunkel
40 g Parmesan	3 El Mehl	2 El Olivenöl
Salz, Pfeffer		

In einem passenden Topf Tagliatelle in ausreichend kochendem Salzwasser 10 Min. leicht kochen. Anschließend abschütten.

Champignons in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Thymian fein hacken.

Kalbsleber abwaschen, trockentupfen. Von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und in Mehl wälzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Kalbsleber darin rundherum knusprig braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend herausnehmen.

Erneut etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Speck hinzugeben. Champignons hinzugeben.

Zusammen einige Minuten braten. Knoblauch und Thymian hinzugeben. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen.

Rinderfond hinzugeben. Kurz einkochen lassen. Sahne einrühren. Mit Saucenbinder andicken. Kalbsleber wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle in der Sauce schwenken. Anschließend in tiefen Tellern anrichten. Parmesan darüber reiben und servieren.

Christoph Rüffer am 07. April 2025