Rezept

Kalbsleber Venezianisch

Ein Rezept von Kalbsleber Venezianisch, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Zwiebeln
100 g	Butter
	Salz
	Mehl zum Wenden nach Belieben
1 EL	gehackte Petersilie
150 g	Polentamehl (Maisgrieß)
2 EL	Olivenöl
800 g	Kalbsleber
200 ml	Weißwein
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Öl für die Platte
20 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für die Polenta ½ l Wasser (oder auch Gemüsebrühe) mit Salz zum Kochen bringen, den Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Auf kleiner Hitze ununterbrochen etwa 20 Min. rühren. Die Polenta ist gar, wenn sie sich gut vom Topfrand löst. Den Maisbrei auf eine geölte Porzellanplatte geben, mit einer Palette gleichmäßig 1 cm dick verstreichen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen für die Leber die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Kalbsleber von Haut und Sehnen befreien, der Länge nach halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, beiseite stellen.

3. Aus der abgekühlten Polenta runde oder eckige Formen ausstechen bzw. ausschneiden (etwa 7 cm groß) und in der Mischung aus 2 EL Olivenöl und 20 g Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

4. Für die Leber in einer zweiten Pfanne 50 g Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze 5 Min. unter gelegentlichem Wenden garen. Salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen.

5. Die Leberscheiben nach Belieben in Mehl wenden. Restliche Butter und das Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Leberscheiben darin ganz kurz von beiden Seiten braten. Salzen, pfeffern und die Zwiebeln untermischen. Mit Petersilie bestreuen und sofort mit den Polentascheiben servieren.