

Rezept

Kalbsleber mit Feigen

Ein Rezept von Kalbsleber mit Feigen, am 20.04.2024

Zutaten

2 frische Feigen	2 EL Aceto balsamico
1 Salbeiblatt (geht aber auch ohne)	2 Scheiben feiner luftgetrockneter Schinken (z.B. Parmaschinken)
2 Scheiben Kalbsleber (etwa 250 g, am besten vom Metzger des Vertrauens oder aus dem Bio-Laden)	2 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss	1/8 l Rotwein
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 80 Grad (Umluft 60 Grad) vorheizen und zwei Teller hineinstellen. Die Feigen waschen und die harten Stiele abschneiden, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Aceto balsamico mischen und das Salbeiblatt dazulegen. Den Schinken in breite Streifen schneiden.
2. Die Leberscheiben kalt abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. In kleine Portionshäppchen schneiden, dabei alle Röhren entfernen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Butter darin bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen. Leberstückchen in die Butter legen und rundum 1-2 Minuten braten. Die Stückchen aus der Pfanne heben und auf die vorgewärmten Teller im Backofen legen.
3. Den Schinken in der Pfanne ganz kurz anbrutzeln, herausnehmen und auf die Leberstückchen im Ofen geben. Dann die marinierten Feigen samt Salbeiblatt und Wein in die Pfanne rühren und etwa 2 Minuten kräftig köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Mit wenig Salz und Muskat und viel frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Salbeiblatt entfernen, Feigensauce über die Leberstückchen gießen und gleich servieren.