

Rezept

Kalbsleber mit Zitronen-Kräuter-Sauce

Ein Rezept von Kalbsleber mit Zitronen-Kräuter-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

½ Bund Koriandergrün	½ Bund Petersilie
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Pimentpulver
1 EL Weißweinessig	600 g Kalbsleber
½ Zitrone	4 EL Olivenöl
½ Salzzitrone	50-100 g Mehl
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Koriandergrün und Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Kreuzkümmel und Pimentpulver im Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit Kräutern, Essig und ⅛ l Wasser mischen.
2. Die Kalbsleber sorgfältig häuten und in mundgerechte Stücke schneiden. In der Gewürzmischung wenden und darin 2 Std. marinieren.
3. Den Saft der Zitrone auspressen. Mit 2 EL Olivenöl, 100 ml Wasser unter die übrige Gewürzmischung rühren. In einem Topf bei mittlerer Hitze in 10 Min. dicklich einkochen lassen. Die Salzzitrone fein hacken.
4. Das Mehl auf einen Teller geben. Die Kalbsleber aus der Marinade nehmen und portionsweise in dem Mehl wenden.
5. In einer Pfanne das restliche Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Leberstücke darin auf allen Seiten 1-2 Min. anbraten.
6. Die eingekochte Gewürzmischung mit der gehackten Salzzitrone zur Leber in die Pfanne geben und alles weitere 4-8 Min. köcheln lassen. Dazu passen Salate und Gemüsepürees, z. B. Auberginenpüree.