

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Cognac-Rahm-Sauce auf Basmatireis



Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Reis und Sauce

Nach längerer Zeit endlich wieder ein Innereingericht. Im Supermarkt an der Frischfleischtheke war Kalbsleber im Angebot, bei der ich natürlich sofort zugriff. Diesmal habe ich das Geschnetzelte und die Sauce jeweils separat zubereitet und dann zusammen serviert. Die Leber soll à point gegart und innen möglichst noch rosé sein. Wenn ich sie in der Sauce zu lange mitkoche, würde sie hart und trocken. Die Leberstreifen bleiben so ungewöhnlich zart und butterweich.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Kalbsleber
- 1 EL Mehl
- 1 Zwiebel

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Austernpilze
- Cognac
- 200 ml Gemüsefond
- 2 EL Schmand (24 %)
- 10 Blätter frischer Salbei
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen und Knoblauch in Stifte schneiden. Austernpilze quer halbieren und in dünne Streifen schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Mit einem kräftigen Schuss Cognac ablöschen. Etwas köcheln lassen, dann flambieren und den Alkohol verbrennen lassen. Den Fond, den Schmand und die Salbeiblätter hinzugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5–10 Minuten reduzieren, bis die Sauce den gewünschten Geschmack hat.

Parallel dazu Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Die Leber in kurze, dicke Streifen schneiden und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und die Leberstreifen einige Minuten anbraten. Sie sollen noch nicht ganz durch sein, sondern innen noch rose.

Den Reis mit einem Zierring schön kreisrund auf einem Teller anrichten. Das Leber-Geschnetzelte daneben drapieren. Von der Sauce über Reis und Geschnetzeltes geben.