

Und es schmeckt doch! (Folge 5)

Kalbsleber „Italien Style“ mit Linguine und Zucchini

Rezept von Sascha Stenberg für Marc Metzger

Zutaten für vier Personen:

- Olivenöl
- 2 mittlere Zucchini
- 2 Schalotten in Scheiben geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch in Scheiben
- 500 g Kalbsleber geputzt in Streifen
- 1 Zucchini in halbe Scheiben geschnitten
- 200 g Kirschtomaten geviertelt
- Prise Zucker
- dunkler Balsamico
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum gezupft
- 400g frische Linguine

Zubereitung:

Die Linguine in Salzwasser bissfest kochen, währenddessen eine Pfanne erhitzen mit Olivenöl. Nun die Schalotten und den Knoblauch hinzu geben, danach die Leber. Das Ganze kurz durchschwenken und die Zucchini dazu geben, kurz danach die Tomaten. Mit ein wenig Zucker karamellisieren und einem Spritzer Balsamico ablöschen. Nun mit Salz, Pfeffer und dem Basilikum abschmecken.

Anrichten:

Das Ganze sofort mit den Linguine auf vier Tellern anrichten und servieren.