

Martina & Moritz | Karamellierte Zwiebeln mit Kalbsleber

Zutaten für 2 Personen:

- 2 schöne Scheiben Kalbsleber
- 2 – 3 schöne, große, rote Zwiebeln, z.B. aus Tropea
- 2 – 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 TL Zucker
- je ½ TL Koriander- und Senfsamen
- Balsamico
- 1 Glas Rotwein
- Mehl
- Kerbel
- Majoran
- Salz
- Zucker

Zubereitung

Leber:

Kalbsleber häuten. Falls sehr dicke Sehnen vorhanden sind, diese vorsichtig ausschneiden. Die Scheiben in Mehl wenden, was überschüssig ist, abschütteln. Die Scheiben in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl zuerst sehr heiß anbraten. Dabei salzen, pfeffern und etwas Majoran darüberstreuen. Sobald schöne Bratspuren sichtbar sind, auf einem Teller im 80 °C vorgewärmten Ofen warm stellen und mindestens 20 Minuten nachziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie auf Fingerdruck sanft Widerstand bieten.

Zwiebeln:

Im Bratfett die Zwiebeln andünsten. Dafür werden sie geschält, halbiert und dann in schmale Segmente geschnitten, die an der Wurzelscheibe noch zusammenhängen. Sanft in der Butter anbraten, dann mit Zucker bestäuben, karamellisieren, salzen, pfeffern und auch die Gewürzsaamen zufügen.

Schließlich bei milder Hitze im eigenen Saft zugedeckt etwa 20 – 30 Minuten leise schmurgeln lassen. Dann die Hitze erhöhen, einige Spritzer Balsamico zugeben und den Rotwein in mehreren Gängen angießen. Nicht alles auf einmal, sondern immer nur dann, wenn die meiste Flüssigkeit verkocht ist.

Die Zwiebeln sollen wie ein sämiges Kompott wirken.

Anrichten:

Zwiebeln neben oder auch auf die Leberschnitten häufen. Rundum den Teller mit Klecksen vom Balsamico sowie einigen Kerbelblättchen garnieren.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 27.02.2016

Episode: Einfach lecker! – Küchenklassiker neu entdeckt