

Gebratene Kalbsleber im Speck

H.M.Sauer und M. Löffler, 18.6.2016

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 400 g Kalbsleber
- ◆ 150 g nicht zu dünne, längliche Streifen von rohem Schinken- oder Bauchspeck
- ◆ Ein Sträußchen frischer Salbei
- ◆ Pfeffer, Salz
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ ein paar hölzerne Zahnstocher oder Spieße

Die Kalbsleber waschen und abtrocknen. Eventuell vorhandene Fettfasern und Bindegewebe mit einem scharfen Messer entfernen. Dann die Leber in etwa 50 g große Stücke schneiden, etwas pfeffern und jeweils mit 1-2 Blatt Salbei belegen. Jedes Leberstück mit einem Streifen Schinkenspeck umwickeln und diesen mit einem Zahnstocher oder kurzen Spieß fixieren. In eine sehr heißen Pfanne Butter geben und die Leberstücke etwa 2 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten, so dass Speckstreifen stark und die Leber im Fett geringfügig bräunt. Dann sofort vom Feuer nehmen und noch ein wenig in der Pfanne ziehen lassen. Je nach Geschmack leicht nachsalzen. Fertig! Sofort servieren. Die Leber soll innen noch rosa sein, keinesfalls aber "durch". Dazu passen Bratkartoffeln und einkräftiger Riesling.



Die Kalbsleber-Stücke werden leicht gewürzt und mit 1 oder 2 Blatt Salbei in einen Speckstreifen gewickelt. Dieser wird bei Bedarf mit einem hölzernen Zahnstocker fixiert

In der Pfanne werden die Stücke in etwas Butter kurz aber scharf angebraten. Der Speck soll außen knusprig braun werden. Die Kalbsleber soll innen noch rosig sein, keinesfalls ganz "durch", denn die zarte Leber wird dann trocken.

