

## Geschnetzelte Kalbsleber in Salbei-Rahmsauce

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 750g geschnetzelte Kalbsleber
- 1 Zwiebel
- 10...15 frische Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie
- ½ Würfel (bzw. ½ Esslöffel) Fleischbouillon mit 1.5dl Wasser
- 2.5dl Kochrahm
- 3 Esslöffel Portwein
- 2 Esslöffel Balsamicoessig
- 1...2 Esslöffel Maizena-Express (schneller Saucenbinder)
- Olivenöl
- 700g Fettuccine Nudeln

### Vorbereitung:

- Zwiebel und Petersilie klein hacken
- Salbeiblätter in Streifen schneiden

### Zubereitung:

- Die Kalbsleber in 3 Portionen hintereinander mit nur wenig Öl in der Bratpfanne rundherum ganz kurz anbraten, bis sie aussen nicht mehr dunkelrot ist. Laufend umrühren. Innen muss sie noch roh sein. Das portionenweise braten ist wichtig, damit sie wirklich nur aussen heiss angebraten wird und nicht im Saft schmort. Jede Portion mit Salz und Pfeffer würzen. Nach jeder Portion die Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben. Alle Leber am Schluss auf einem Teller im 80°C Backofen warm halten.
- Danach in der selbem Bratpfanne die Sauce zubereiten:
  - Gehackte Zwiebeln im Olivenöl nicht zu heiss dünsten, bis sie glasig aber nicht braun sind.
  - Mit 3 Esslöffeln Portwein und 2 Esslöffeln Balsamicoessig ablöschen und leicht einkochen lassen.
  - Den halben Fleischbouillonwürfel zerdrückt begeben mit 1.5dl Wasser und 2dl Kochrahm. 2...3 Esslöffel Maizena Express unterrühren, je nachdem wie sämig man die Sauce mag. Den Salbei unterrühren und alles gut rühren und leicht aufkochen.
- Dann die Leber aus der Wärme holen und in die Sauce geben. Die Petersilie unterrühren und alles nochmals kurz aufkochen und in eine heisse Servierschüssel kippen. Die Leber muss innen rosa bleiben!
- Parallel dazu die Nudeln al dente kochen, abtropfen lassen und reichlich Olivenöl zugeben, damit sie nicht verkleben.

### Tipp:

- Damit die Kalbsleber wirklich ganz zart wird, ist der Trick, dass man sie auf keinen Fall zu lange brät oder kocht. Deshalb das portionenweise ganz kurze braten und das nur kurze aufkochen am Schluss in der Sauce.
- Anstelle von Nudeln passt natürlich auch Röstli hervorragend.

