



Kalbsleber mit einer tollen Auflage, Balsamico Jus, cremiger Blattspinat mit Pinienkernen,

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die Freunde von Innereien, einfach dargestellt, schnell gemacht.

Zutaten

- 8 Scheiben schlachtfrische Kalbsleber à 80-100g
- 50 g magerer Speck in Streifen geschnitten
- 2 kleine Zwiebeln in Würfeln
- 1 großer, geschmackvoll saurer Apfel in Würfeln
- 30 g eingeweichte Rosinen
- 1 Scheibe Ananas in Würfeln
- Etwas frischer Majoran und gehackte Petersilie
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 3 El alter Balsamico
- Etwas Butter zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Für den Blattspinat:
- 1 kg frischer Blattspinat
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 40 g geröstete Pinienkerne
- 1/2 Becher Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Blattspinat putzen, von den dicken Strünken befreien und mehrfach, in immer wieder frischem Wasser waschen.

Schritt4

(Freiland Blattspinat ist in der Regel recht sandig) In einem Küchentuch trocken schleudern.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die vorbereiteten Zwiebeln und den Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen und den getrockneten Blattspinat dazu geben, Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Kurz andünsten, mit der Sahne angießen und 3 - 4 min. „al dente“ garen. Nachschmecken und die in etwas Öl gebräunten Pinienkerne dazu geben.

Schritt8

Die Auflage.

Schritt9

Den Speck in etwas Butter anbraten; die Zwiebeln dazu geben. Dann folgen die Apfelwürfel, die Rosinen und die Ananas.

Schritt10

Etwas pfeffern und den gehackten Majoran und die Petersilie hinzufügen.

Schritt11

Die Kalbsleber:

Schritt12

Die Kalbsleber putzen, ev. vorhandener äußere Haut abziehen und die Stränge heraus schneiden. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In Pflanzenöl und Butter von beiden Seiten anbraten, nicht zuviel Farbe nehmen lassen. Die Pfanne zurückziehen und 2 -3 min. „ausruhen“ lassen. Appetitlich rosa halten, keinesfalls übergaren, „tot braten“.

Schritt13

Nunmehr die Pfanne mit etwas Balsamico und dem Bratensaft ablöschen, 4 - 5 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen und einen Stich kalte Butter verrühren..

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Leber auf vorgewärmten Tellern oder einer Fleischplatte anrichten und „üppig“ mit der Auflage belegen. IMt der stark reduzierten Balsamico Jus überziehen.

Schritt16

Dazu der cremig, krokante Blattspinat und Kartoffel Pürrèe, oder Kartoffelstampf, auch Teigwaren wie Bandnudeln, Spätzle reichen.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, innereien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-mit-einer-tollen-auflage-balsamico-jus-cremiger-blattspinat-mit-pinienkernen/>