

Saltme Bocca von Kalbsleber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell in einer tollen Geschmackskombination

Zutaten

- Für das Saltme Bocca von Kalbsleber:
- 8 Scheiben Kalbsleber ohne Haut und Sehnen (2 Scheiben à 60 - 70 g(Geht auch mit Färsenleber)
- 8 dünne Scheiben Parma Schinken
- 8 Salbei Blätter
- 4 Stück, 1 cm dicke Scheiben frische Ananas
- 1 El Honig
- Etwas Butter zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Für den Apfel-Kartoffel- Pürée:
- 400 g durchgepresste Kartoffeln, besser Pellkartoffeln
- 1 großer saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 30 g Butter
- Etwas warme Milch
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Apfel-Kartoffel - Pürée:

Schritt2

Die Apfelwürfel mit einem Spritzer Zitrone in etwas Butter kurz anschwitzen.

Schritt3

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken oder stampfen. Zunächst Salz und etwas

geriebene Muskatnuss dazu geben, alles mit der Butter und einem Kochlöffel verarbeiten.

Schritt4

Dann die heiße Milch dazu geben, nicht zu viel rühren, damit ein schönes, cremiges Pürrée entsteht und nicht zäh wird.

Schritt5

Zum Schluss die angeschwitzten Apfelwürfel unterheben, die eine gewisse Säure und Frische geben sollen.

Schritt6

Das Saltime Bocca :

Schritt7

Die Kalbsleber mäßig salzen und pfeffern, denn der Schinken hat ja auch noch etwas Salz. Auslegen und jeweils ein Salbeiblatt und eine Scheibe Schinken darüber anpassen. Mit einem Zahnstocher fixieren, fest stecken und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

Bei mittlerer Hitze in heißer Butter ca. 1 min. von jeder Seite braten, Pfanne zurückziehen, ausruhen lassen. Keinesfalls übergaren, zu trocken braten, rosa lassen.

Schritt9

In einer zweiten Grillpfanne die ½ Ananasscheiben in Butter anbraten, etwas Honig darüber geben und 1 - 2 min. leise weiter braten, glacieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern richte ich mein Saltime Bocca von Kalbsleber auf dem Apfel - Kartoffel - Pürrée an.

Schritt12

Gebe die glacierte Ananas darüber und reiche dazu einen knackigen Blattsalat nach Tagesangebot mit einem Joghurt - Orangendressing.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, schnelle pfannengerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saltime-bocca-von-kalbsleber/>