

Saltimbocca von der Kalbsleber mit Polenta und Zucchini-Streifen

 happy-mahlzeit.com/2022/01/23/saltimbocca-von-der-kalbsleber-mit-polenta-und-zucchini-streifen

Zutaten für 2 Personen

Für die Saltimbocca :

- 400 g Kalbsleber
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 Schalotte
- 250 ml dunkler Kalbsjus
- 100 ml dunkler Portwein
- ½ Bund Salbei
- 50 g kalte Butter
- 100 g Butter
- Olivenöl
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Polenta:

- 70 g Instant-Polenta
- 150 ml Hühnerfond
- 150 ml Milch
- 30 g Parmesan
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- Weißer Pfeffer

Für die Zucchini-Streifen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsleber kalt abbrausen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Jedes Stück Kalbsleber mit 1 Scheibe Parmaschinken und 2 Blättern Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne 50 g Butter und etwas

Olivenöl erhitzen. Saltimbocca von auf der Schinken-Salbei-Seite 2 Minuten scharf anbraten, wenden und weitere 2 – 3 Minuten braten. Mit Meersalz würzen und warm stellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, weitere 50 g Butter aufschäumen und die Schalottenwürfel glasig anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. 3 Salbeiblätter hinzufügen und Kalbsjus angießen. 10 Minuten einkochen lassen, dann die Sauce durch ein Sieb geben, nochmals aufkochen lassen und anschließend mit 50 g kalter Butter binden. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta Hühnerfond und Milch erhitzen, Polenta mit dem Schneebesen einrühren und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan fein reiben und mit Crème fraîche unter die Polenta rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Die Zucchini waschen, Enden entfernen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, Zucchini-Streifen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca von der Kalbsleber mit cremiger Polenta und Zucchini-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Bernhard Schicho

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Januar 2017

Episode: Leibgerichte