



Vorspeise: "Kalbsleber mit Eierspätzle an Rotwein/Kräuterjus"

Eigenkreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Teller

- 600g frische Kalbsleber (sollte Zimmertemperatur haben vor der Verarbeitung)
- 300g Spätzlemehl (abgeseibt)
- 3 Eier
- 150-200ml Milchwasser
- 1 1/2 TL feines Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgrosse Schalotte
- 2-3 ganze Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin gezupft
- 1 TL Oregano
- 2 Salbeiblätter
- 1/2 Orange (Saft)
- Meersalz & Pfeffer
- 1,5dl Rotwein (z.B Dole)
- ca. 50-100ml Wasser
- 1 EL Kokosöl
- 1 TL Butter
- Petersilie (Deko)



Zubereitung Spätzleteig

Mehl, Eier und 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben. Das Milchwasser langsam dazugeben. Mit einer Lochkelle den Teig sämig rühren. Solange rühren, bis der Teig kleine Bläschen bildet. Dann den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eine grosse Pfanne mit leicht gesalzenem Wasser erhitzen. Eine Schüssel oder Gratinform und Alufolie bereitstellen. Wenn das Wasser sprudelt den Teig durch ein Spätzlebletz drücken. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, sofort abschöpfen und in die Schüssel geben. Zudecken. Das immer wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle kurz vor dem servieren in einer Bratpfanne und etwas Butter schwenken und erwärmen. Die Spätzle sind soweit fertig. Food-Buddy`s empfehlen die Spätzle schon vorab fertig zu machen, da die Kalbsleber eine sehr kurze Kochzeit hat.

Vermerk: Warum Lochkelle? Durch das Loch und das kräftige rühren bringt man die Luft unter den Teig, dass er braucht um geschmeidig und luftig zu werden.

Zubereitung Kalbsleber

Falls die Kalbsleber noch am Stück sein sollte, einfach in kleine mundgerechte ca. gleich grosse Stücke schneiden. Schalotte und den Knoblauch klein schneiden und in einer Bratpfanne mit Kokosöl glasig andünsten. Die ganzen Thymianzweige, den gezupften Rosmarin, gehackten Salbeiblätter und den Oregano dazugeben. Alles mit anrösten. Es duftet herrlich :-)

Jetzt muss es schnell gehen Leute..

Die Leber in die heisse Pfanne geben und max. 2 Min scharf anbraten, dabei mehrmals wenden. Mit etwas Meersalz und Pfeffer abschmecken. Herd auf die unterste Stufe schalten und den Rotwein dazugeben. Etwas ein reduzieren lassen. Den Orangensaft zur Sauce geben. Leicht köcheln lassen. Jetzt nach Bedarf das Wasser dazu geben. Die Sauce sollte nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick sein. Falls nötig: Zum binden kann man einfach etwas Mehl nehmen. Nach eigenem Gusto zubereiten. Ist Geschmackssache :-)

Anrichten

Einen schönen Teller nehmen. Die kurz zuvor erwärmten und im Butter geschwenkten Spätzle auf den Teller geben. Mit einem grossen Löffel eine Portion Leber (ca. 150g / Person) dazu geben. Mit einem Petersilienzweig ausdekorieren. Geheimtipp: Man kann als Extrakick Preiselbeeren warm machen und dazu auf den Teller geben.. Himmlisch..

Dieser Hauptgang ist nicht ganz so easy, da die Kalbsleber wirklich schnell gemacht werden muss, aber machbar für alle, wenn du folgendes beachtest: Bereite alle Zutaten schön sorgfältig vor. Den Wein, das Wasser, Schalotte und Knoblauch fein hacken etc. Gute Organisation und Vorbereitung ist die halbe Miete für ein gutes Gelingen.

Viel Spass beim Nachkochen :-)

Eure Food-Buddy`s