

Kalbsleberragout mit Spaghetti

Fleisch-Kalb

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } ³/₄ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		1	2	3
Kalbsleber geputzt ¹	g	150	300	450
Kräuterseitlinge	g	100	200	300
Schalotte	St.	1	2	3
Öl	EL	6	12	18
Salbei Blätter	St.	7	14	21
Kalbsfond	ml	80	160	240
Sahne	ml	150	300	450
Zitronensaft	EL	1	2	3
Spaghetti	g	70	140	210
Pfeffer, Salz				

VORBEREITEN:

1. Leber in möglichst schmale Streifen schneiden.
2. Pilze klein schneiden.
3. Schalotten fein würfeln.

¹ Man kann alternativ auch Schweine – bzw. Rinderleber verwenden

ZUBEREITUNG:

1. Leberstreifen mit der Hälfte des Öls in einer schweren Pfanne 3-4 Minuten scharf anbraten und herausnehmen.
2. Restliches Öl in die Pfanne geben und darin zunächst die Salbeiblätter bei starker Hitze anbraten Schalotten und Pilze zugeben und alles unter Wenden 5-7 Minuten weiter braten.
3. Mit Fond und Sahne ablöschen und leicht cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Leber zufügen, erwärmen und warm halten.
4. Spaghetti kochen.
5. Spaghetti und Ragout getrennt servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			