

Kalbsleber mit Preiselbeeren

Zutaten

600 g Kalbsleber
2 TL Preiselbeeren
4 Schalotte(n)
5 cl Brandy, (am besten Cardenal Mendoza) ersatzweise Cognac
25cl Rotwein
25cl Portwein
150 ml Bratensauce
Salz und Pfeffer
Butterschmalz
ein paar gequetschte Wachholderbeere und ein Lorbeerblatt

Zubereitung

Die Leber ggf. säubern, Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und bei geringer Hitze je nach Dicke der Stücke 3-5 Minuten anbraten.

Dabei die Schalotten schälen und grob hacken. Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Schalotten in die Pfanne geben und glasig dünsten. Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Wein und Wildfond ablöschen, Preiselbeeren Wachholder und Lorbeer dazu und 4-5 Minuten reduzieren.

Ggf. mit Speisestärke binden. Leber mit Soße auf vorgewärmten Teller anrichten.