von Johann Lafer, nur doppelte Menge pro Person

## Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln

für 2 Personen

### Zutaten

2 große Kartoffeln (mehlig kochend), Saft einer Zitrone, 2 kleine grüne Kochbirnen (z.B. Williams Christ) 40 g Schalotten, 60 g Zucker, 150ml Vin-Santo (süßer Wermuth), Mark einer halben Vanilleschote, 1 Zimtstange, 150g rote Zwieblen, 6 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, 300 g Kalbsleber, 100g Mehl, 2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 6 Esslöffel Balsamicoessig, 6 Esslöffel Portwein, 6 Essllöffel Rotwein, 50 g Butter, 150 ml Milch, 1 Esslöffel Trüffelöl, 5 Zweige Petersilie

### Zubereitung

1. Kartoffeln 10 Minuten kochen, dann in Alufolie verpacken und 45 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen
2. Zitronensaft mit 500ml kaltem Wasser verrühren, Birnen schälen, entkernen und in je 6 Spalten schneiden und sofort ins Zitronenwasser legen
3. Schalotten fein würfeln. In der Pfanne 50 g Zucker erhitzen, die Schalotten dazugeben und mit Vin-Santo ablöschen.  Vanillemark und Zimtstange zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Nun die Birnen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen - dann alles warm stellen
4. Zwiebeln fein würfeln, dann die Zwiebeln mit 4 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen,
5. die Leberscheiben im Mehl wenden und von allen Seiten in der Olivenöl-Zwiebelmischung gut anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, pfeffern und warm stellen.
6. restliches Olivenöl in die Pfanne geben, mit Thymian und Rosmarin andünsten, restlichen 10 g Zucker zugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen
7. Rotwein und Portwein dazugeben, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen lassen.
8. Petersilienblätter grob hacken und beiseite stellen.
9. für das Kartoffelpüree die Milch mit 30 g Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer erwärmen.
10. Kartoffeln aus der Folie nehmen, pellen und in die heiße Milch drücken, gut mit dem Schneebesen verrühren und warm stellen
11. Leberscheiben zu den Balsamico-Zwiebeln geben, salzen und 2 Minuten weiter garen. Die Leberscheiben dabei wenden.
12. die Kräuter entfernen, restliche Butter einrühren, mit Petersilie bestreuen
13. die Leberscheiben mit den Vin-Santo-Birnen auf dem Kartoffelpüree anrichten, die Birnen mit wenig Sud übergießen, mit Petersilienblättern garnieren

### Zeitbedarf

1,5 Stunden