

Venezianische Leber-Sauce

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Kalbsleber
2	Essl.	Mehl
40	Gramm	Butter
2		Petersilienstengel
250	Gramm	Zwiebeln, zarte weisse
100	ml	Weisswein
100	ml	Sahne, suess
400	Gramm	Bandnudeln
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Kalbsleber haeuten, von Adern und Sehnen befreien - wenn sie eine schoene Spitze der Leber haben, geht das einfach und Sie haben kaum Abfall. Mit anderen Partien kann es mehr Schwierigkeiten geben, Die brauchen dann unter Umstaenden ein ganzes Pfund Leber.

Die Leber in schmale, etwa 1/2 cm breite und hohe, laengliche Streifen schneiden. In Mehl wenden, ueberschuessiges Mehl abschuettern. In einer beschichteten Pfanne 20 g Butter zerlassen und die Leberstreifen darin bei guter Hitze unter dauerndem Umdrehen rasch trocken anbraten. Sobald die Streifen nicht mehr rot, sondern graubraun sind, herausnehmen und in einem mit heissem Wasser ausgespuelten, abgetrockneten Suppenteller geben. Salzen und pfeffern, zugedeckt warm halten.

Unterdessen die Petersilienblaetter abzupfen und die Zwiebeln schaelen, halbieren und in nicht zu duenne Halbringe schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten, wobei sie aber knackig bleiben sollen. Petersilie dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Weisswein abloeschen und diesen etwas einkochen. Dann die Sahne angiessen und ebenfalls ein wenig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Leberstreifen mitsamt dem ausgetretrenen Saft hinzufuegen, heiss werden lassen und mit der Sauce ueberziehen - nicht kochen lassen, sonst wird die Leber hart! Auf den bissfest gekochten Nudeln servieren.