

Elisabeth Pohl | Wolfgang Steinmetz

Geheimes & Genussvolles Wien

LICHTBLICK BUCHVERLAG

224 Seiten | 24 x 22 cm | Cover 2,4 mm Pappe
gebunden | Überzug matt cellophaniert
über Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Oktober 2009 | Euro [A] 26,95
ISBN 978-3-9502307-6-5

REZEPTE

Aus dem Lokal
RESTAURANT GIORGINA
Bankgasse 2, 1010 Wien

Glasierte Kalbsleber mit Balsamico Glace

Rezept von Fuad Vojic

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kalbsleber
400 ml dunkler Kalbsfond
4 EL Butter
8 EL Olivenöl
4 Zweige Majoran
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsleber abziehen, portionieren, von großen Äderchen befreien und pfeffern (nicht salzen!).

In einer Pfanne mit Olivenöl und den Majoran-Zweigen von beiden Seiten je eine Minute anbraten, anschließend warm stellen.

Das Öl aus der Pfanne wegschütten, stattdessen die Butter in die Pfanne geben und bräunen.

Danach mit dem Kalbsfond ablöschen und aufkochen. Solange reduzieren, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.

Die Leber salzen und kurz in der Pfanne durchschwenken.

Zum Anrichten die Leber auf einen Teller legen, die Sauce aus Butter und Kalbsfond außen herum geben und mit Balsamico Glace beträufeln.

Im Restaurant Giorgina wird dazu ein Kartoffelpüree und gemischter Salat gereicht.

