Kalbsleber mit Fenchelsamen-Jus und Noilly Prat

Fenchelsamen mit ihrem intensiven, anisartigen Geschmack passen gut zur Kalbsleber. Leicht im Mörser zerstossen und ganz leicht angeröstet, entfalten sie ihr volles Aroma. Der trockene Wermuth Noilly Prat ist geschmacklich nicht weit davon entfernt, aber milder und rundet den Jus zusammen mit Weisswein ab. Eingerührte Mehlbutter (mit wenig Mehl) verleiht der Sauce eine leichte Sämigkeit.

Die Kalbsleberplätzli werden nur kurz und heiss angebraten und garen danach im Ofen bei 80° nach. So werden sie butterzart. Dazu passt eine Rösti ausgezeichnet.

Zutaten (1 Portion)

2	Kalbsleberplätzli à 80g, ca. 1,5cm dick
1Tl	Fenchelsamen
7cl	Noilly Prat
7cl	Weisswein
6g	Mehl (1 knapper Tl)
20g	Tafelbutter
	grobes Meersalz
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln für die Rösti am besten am Vortag knapp gar kochen. Beim Rafeln der Rösti darauf achten, dass möglichst lange Späne entstehen.

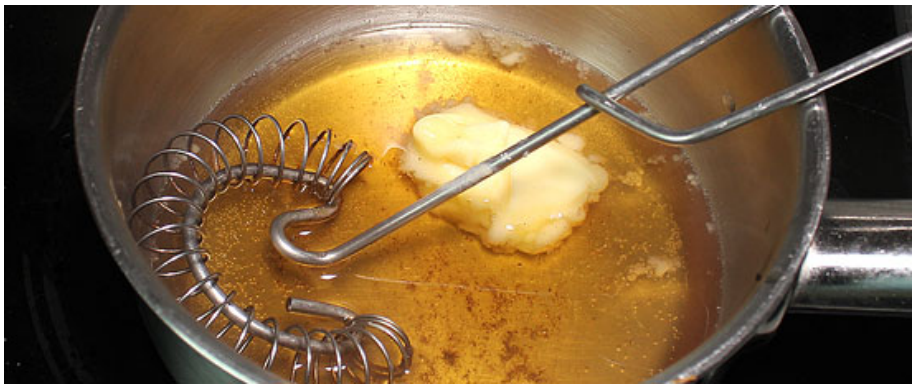
Zuerst mit der Zubereitung der Sauce beginnen, sie kann gut warmgehalten werden, bis Rösti und Leber servierbereit sind. Sobald die Lebersplätzli im Ofen sind, die Rösti zubereiten.

Fenchelsamen im Mörser grob zerstossen. In ein Pfännchen geben und erhitzen bis ein intensiver Fenchelduft aufsteigt. Noilly Prat und Weisswein dazugiessen und leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren. Kümmelsamen absieben, Fond in das Pfännchen zurückgiessen. Butter mit dem Mehl verkneten und portionenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Leber ohne zu würzen in Bratbutter beidseitig 1 Minuten heiss anbraten, auf einen Teller legen, nur auf der Oberseite etwas pfeffern und mit Meersalz bestreuen. Für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Bratbutter mässig erhitzen. Kartoffelspäne salzen und locker in die Bratbutter geben, nach ca. 1 und 2 Minuten etwas vermischen. Zu einem Kuchen formen, aber dabei nicht festdrücken. 4 kleine Stücke Tafelbutter am Rand der Rösti verteilen. Sobald sie knusprig ist, mit Hilfe eines Tellers wenden und fertigbraten.

Auf einem heissen Teller anrichten.

Mehlbutter