



From Nose to Tail: Frei von der Leber weg reden.

Feste soll man feiern, wie sie fallen! So ging es auch bei der Tradition des Sautanzes früher recht lustig zu: Leicht Verderbliches aus der Schlachtung, wie etwa Innereien, mussten möglichst rasch verarbeitet werden. Und so lud man einst Nachbarn und Verwandte zum Sautanz.

Wer erst jungfräuliche Erfahrungen mit Innereien hat, muss nicht unbedingt zum Schwein greifen oder die Wiener Innereienküche durchforsten. Ein Tiroler Klassiker ist die **Kalbsleber**. Sie ist zarter als ihr Pendant vom Rind und hat zudem einen milden Eigengeschmack. Frische Innereien sollten übrigens feucht sein und leicht glänzen. Wichtig: Bei der Leber Haut abziehen nicht vergessen - sonst wird es schnell zäh. Unser Rezept für gebratene Kalbsleber in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und geschmorten Kirschtomaten finden Sie hier.

Rezept: Gebratener Kalbsleber in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und geschmorten Kirschtomaten *von Küchenchef Martin Huber*

→ Nicht vergessen: Kalbsleber in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!

Zutaten für 4 Personen

Für die Leber mit Zwiebelsauce

8 Tranchen von der Kalbsleber á 80g
40 g Butter
1 Zwiebel geschält
150 ml Portwein rot
100 ml Rotwein
50 ml Balsamico schwarz
600 ml Hubers Kalbsjus
1 TL Estragon Senf

1 Zweig Thymian, 1 TL Majoran
1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer, Zucker

Für den Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln (mehlig)
250 ml Milch
80 g Butter
Salz, eine Prise Muskatnuss

Geschmorte Tomaten

12 Stk. Kirschtomaten
1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch
Prise Meersalz
Etwas Kristallzucker
50ml Olivenöl

Zubereitung: Die Lebertranchen leicht salzen, in einer Pfanne mit etwas Öl ganz kurz beidseitig scharf anbraten und anschließend wieder heraus nehmen. In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und darin die fein blättrig geschnittene Zwiebel gold gelb anrösten. Wenn die Zwiebel eine schönen Farbe haben, mit Portwein, Rotwein und Balsamico ablöschen. Alles gut ein reduzieren lassen und mit dem Kalbsjus auffüllen. Die Gewürze (Majoran, Senf, Thymian, Lorbeer und Wacholderbeeren) dazu geben und wiederum alles 1/3 ein reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker gut abschmecken und die Leberstücke darin etwa 4-5 min. gar ziehen.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, vierteln, in gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und passieren. Die passierten Kartoffeln 15 min. ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen und zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem cremigen Püree rühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Tomaten auf ein Blech geben, mit den restlichen Zutaten beträufeln und einmal gut durchmischen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 C° 20 min. weich schmoren.