

Grüne Spargeln mit Kalbsleberstreifen



Zutaten für 8 Personen:

1 kg	Kalbsleber
1 kg	grüner Spargel
	Salz, Zucker, Essig
2	Schalotten
50 g	Butter
1 EL	Mehl
1 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
1	Zitrone
10	Bärlauch- oder Basilikumblätter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Spargeln im unteren Drittel schälen und in viel Wasser mit Salz, Zucker und Essig ca. 5 Minuten kochen.

Wenn sie noch bissfest sind, im Spargelsud warm halten.

Nicht mehr kochen.

Den Bärlauch/Basilikum waschen, entstielen und in feine Streifen schneiden.

Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten, Mehl zugeben und kurz mitdünsten.

Ca. 1 dl Spargelsud, Bouillon und Rahm zugießen mit dem Schwingbesen gut verrühren und etwas köcheln lassen.

Die Zitrone waschen und trocken reiben, Schale abreiben und zur Sauce geben. Frucht auspressen, 2 EL Saft hinzufügen.

Die Sauce weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Bärlauch/Basilikumstreifen unterrühren.

Die Leber häuten, waschen, trocken reiben, in Streifen oder Würfel schneiden und würzen.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und sie scharf und kurz anbraten. Nicht durchbraten, sie müssen innen noch etwas rosa bleiben.

Die Spargeln auf die Teller legen, mit etwas Sauce bedecken, und die Leberstreifen darüber anrichten.

Etwas Basilikum- oder Bärlauchstreifen darüber streuen und sofort servieren.