

Weihnachtsküche

Wir möchten uns ganz herzlich für die gute Zusammenarbeit im vergangenen Jahr bei Ihnen bedanken und hoffen auf eine weitere, erfolgreiche Zukunft. Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir ein besinnliches Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2020!



Guten Appetit wünscht das Planungsteam ConPlan GmbH

Kalbsleber mir Feigen als Vorspeise - 4 Personen

Leider ist die Leber etwas in Vergessenheit geraten. Oft liegt es an der Zubereitung. Deshalb möchten wir neuen Mut machen.

Zutaten:

4 Scheiben Kalbsleber, 4 reife (weiche) Feigen, Portwein, Sahne, Zucker, Butter, Salz, Pfeffer, Früchtebrot

Die Leber wird leicht mehliert ohne Salz und Pfeffer in der Butter angebraten. Nicht zu scharf sollte sie mit Geduld zubereitet werden. Stellung 6,5-7 auf dem E-Herd bei einer Scheibenstärke von ca. 1,5 cm. Innen sollte Sie noch ganz leicht blutig sein.

Leber aus der Pfanne nehmen und bei 60 warm halten. Die Feigen waschen und vierteln. Der Dicke Stiel sollte entfernt werden. 1 Esslöffel Zucker in den Bratenfond geben die Feigen in die Pfanne geben und im Zucker karamellisieren. Mit 10 cl Portwein ablöschen und ca. 10 cl Sahne hinzugeben. Soße etwas reduzieren.

Jetzt Leber salzen und pfeffern und in die Soße legen. Alles nochmal gut erwärmen.

Auf einem Teller anrichten und mit dem Früchtebrot, es geht auch ein gutes Ciabatter, servieren.