

Weihnachtsküche

Wir
möch-
ten uns
ganz herz-
lich für die
gute Zusammen-
arbeit im vergang-
enen Jahr bei Ihnen be-
danken 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, Fruchtbrot

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 Fruchtbrot, es geht auch
ein gutes Ciabatter, servieren.