

## EMINCE DE FOIE DE VEAU AU MADERE

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Sauce

als Vorspeise

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| <u>Zutaten:</u> | 400 gr Kalbsleber, geschnetzelt       |
|                 | 1 kleine Zwiebel, superfein gehackt   |
|                 | 2-3 Knoblauchzehen, gepresst          |
|                 | Salz                                  |
|                 | Pfeffer aus der Mühle                 |
|                 | Salbei, Rosmarin, frisch gehackt      |
| zum Ablöschen:  | 1 dl Madeira                          |
|                 | 3 dl Demi-glace ( braune Grundsauce ) |
| zum Verfeinern: | 1 Bund Peterlie, fein gehackt         |

### Zubereitung:

Eingesottene Butter in einer Gusseisenpfanne stark erhitzen und darin die Leber kurz anrösten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, damit sie nicht hart werden. Etwas Kochbutter in die Pfanne geben und darin die Zwiebeln und Knoblauch dünsten, mit Madeira ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Demi-glace beifügen und einige Minuten köcheln lassen. Die Leber mit Salz, Pfeffer, Salbei und Rosmarin würzen und in die Sauce geben, kurz erhitzen und sofort anrichten und mit gehacktem Peterlie überstreuen.