# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2019 ▪
# Finalgericht von Cornelia Poletto

## Kalbsleber mit gebratener Polenta, Kräuterseitlingen und Gremolata

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**
300 g Kalbsleber
1 EL Butter
2 Zweige Salbei
Mehl, zum Wenden
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber putzen, waschen, in 4 Scheiben schneiden und diese im Mehl wenden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei zugeben und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten kurz braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

**Für die Gremolata-Sauce:**
300 ml Kalbsfond
1 TL Kapern Nonpareilles
1 Anchovisfilet
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
50 g weiche Butter
2 EL glatte Petersilie
1 TL Mehl

Kalbsfond in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen lassen. Butter schaumig aufschlagen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Knoblauchzehe abziehen und Schale der Zitrone abreiben. Petersilie, Knoblauch, Kapern und Anchovis sehr fein schneiden und mit dem Zitronenabrieb und dem Mehl zur Butter geben und verrühren. Die Gremolata-Butter in den kochenden Kalbsfond rühren und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren durch ein feines Sieb passieren.

**Für die Kräuterseitlinge:**
100 g Kräuterseitlinge
4 kleine Mangoldblätter
10 Perlzwiebeln
1 EL Butter
100 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlzwiebeln vorab in warmem Wasser ziehen lassen. Dann schälen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Perlzwiebeln und die Thymian dazugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 10-20 Minuten weich garen.

Pilze putzen und trocken abreiben. Mangoldblätter waschen und trockenwedeln. Die Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Pilze und den Mangold darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Polenta:**
75 g Instant Polenta
20 g Parmesan
1 EL Butter
300 ml Geflügelfond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond aufkochen, die Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 10 Minuten unter Rühren bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben, unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backblech einölen und Polenta etwa 1 cm dick darauf streichen. Abkühlen und fest werden lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Polenta in Rechtecke schneiden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

**Für die Garnitur:**
5 Zweige glatte Petersilie
1 EL Kapern Nonpareilles
1 Zitrone
Olivenöl, zum Frittieren

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und zusammen mit den Kapern in wenig Olivenöl frittieren und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Das Steinpilz-Mangold-Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, die Kalbsleber und Perlzwiebeln darauf verteilen. Die Polenta dazu anrichten, mit den frittierten Petersilienblättern, Kapern und Zitronenabrieb garnieren. Mit der Gremolatasauce servieren.

***Zusatzzutaten von Genevieve:***
*50 ml Balsamicoessig*
*50 g Speckwürfel*

*Mit dem Balsamicoessig löscht Genevieve ihre Perlzwiebeln ab und mit den Speckwürfeln verfeinert sie ihr Pilz-Mangold-Gemüse.*

***Zusatzzutaten von Silvi:***
*2 Zweige Basilikum*

*Mit dem Basilikum aromatisiert Silvi die Butter, in der sie die Polenta brät.*