

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2026 ▪**  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



Ute Maria Zankl

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebel-Rotweinsauce,  
Safran-Polentaschnitten und Babyspinat-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Leber:**

300 g küchenfertige Kalbsleber  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleber kalt abspülen und mit einem Tuch trocken tupfen, parieren und in mundgerechte Streifen schneiden.

Das Fleisch ungewürzt in heißem Öl kurz anbraten. Das Fleisch soll innen noch rosa sein. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

**Für die Sauce:**

1 große rote Zwiebel  
 1 EL kalte Butter  
 250 ml Rotwein  
 100 ml Kalbsfond  
 Dunkler Balsamicoessig, zum  
 Ablöschen  
 1 EL Mehl  
 1 EL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Diese dann in die noch heiße Pfanne von der Leber geben, ebenfalls kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen und bei niedriger Hitze ca. um die Hälfte einköcheln lassen. Mit einem Schuss Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, etwas Kalbsfond angießen. Sollte sie zu flüssig sein mit etwas Mehl abbinden. Die Sauce mit kalter Butter aufmontieren. Die Leber kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und gar ziehen lassen.

**Für die Polenta:**

125 g Instant-Maispolenta  
 10 g Parmesan  
 1 EL Butter  
 250 ml Gemüsefond  
 ½ TL Safranfäden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Gemüsefond und 250 ml Wasser aufsetzen. Polenta in die kochende Flüssigkeit geben und bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten garziehen lassen. Parmesan reiben und unter die Polenta rühren. Safranfäden in etwas warmes Wasser geben und die Flüssigkeit kurz vor Ende der Garzeit in die Polenta rühren. Etwas Butter einrühren, damit die Polenta cremig wird. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend die flüssige Polenta in ein flaches Gefäß gießen, glattstreichen und etwas abkühlen lassen. Zum Servieren die etwas fester gewordene Polenta in Schnitten oder jede andere gewünschte Form schneiden.

**Für den Salat:**

100 g Babyspinat  
1 EL Joghurt  
3 EL weißen Balsamicoessig  
3 EL Olivenöl  
1 EL Agavendicksaft  
1 TL mittelscharfer Senf  
2 EL Mandelstifte  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandelstifte anrösten. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, Senf und Joghurt ein Dressing mischen.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige krause Petersilie

Petersilie kleinhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.