Man könnte dieses Gericht auch „Fegato alla veneziana“ nennen, das klingt noch besser. Dabei unterscheidet sich die Kalbsleber Venezia eigentlich nur durch die Abwesenheit von Äpfeln von der guten, alten Leber Berliner Art. Stimmt nicht ganz: Bei der venezianischen Variante werden die Zwiebeln nicht einfach gebraten, es kommt Salbei dazu, und als Beilage gibt es am ehesten Polenta. Aber sonst...

Die Zutaten (für 4 Personen):

600 g Kalbsleber
400 g Zwiebeln
1 gute Handvoll Salbeiblätter
80 g Polenta-Gries
600 ml Milch
1 kleine Handvoll Parmesan
Butter, Olivenöl
Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt

Die Zubereitung:

In der gutbürgerlichen Küche werden auch Schweine- und Rinderleber angeboten, die beide aber viel schwieriger zuzubereiten sind. Um diese Sorten überhaupt bratfertig zu bekommen, werden sie meist vorher in Milch eingelegt. Und dann muss man höllisch aufpassen, dass man die Stücke nicht furztrocken brät. Bei der Kalbsleber ist das völlig anders. Ist sie ordentlich parierte, muss sie nur mehliert werden und ist dann in kaum vier Minuten gar. Allerdings ist Kalbsleber nicht ganz billig. Viele Rezepte empfehlen Gemüse- oder weiße Zwiebeln zur venezianischen Leber. Es geht aber auch mit den „normalen“ gelben, wobei die schon eine gewisse Größe haben müssen, damit man schöne Streifen daraus schneiden kann. Mit dem Zwiebelkompott geht es dann auch los.

Du pellt die Zwiebeln, halbiert sie quer und schneidest dann relativ dünne Scheiben ab, die später in der Kasserolle zu Streifen zerfallen. In diesem Kochgeschirr lässt du eine kleine Nuss Butter schmelzen, fügst einen Schuss Olivenöl hinzu und schwitzt dann darin bei nicht zu großer Hitze die Zwiebelstreifen an. In etwa 3 Minuten sind sie glasig. Jetzt salzt du die Dinger und gießt soviel Weißwein an, dass das Zwiebelgemüse gerade so bedeckt ist. In

diesem Zustand lässt du die Sache mit aufgelegtem Deckel bei sehr geringer Hitze 10 bis 12 Minuten köcheln. Zum Schluss nimmst du den Deckel ab, erhöhst die Temperatur und lässt das Ganze leicht einkochen – es sollte am Ende eine Konsistenz haben wie ein Apfelkompott. Vergiss nicht, das Ergebnis zu salzen und zu pfeffern!

Während die Zwiebeln köcheln, bereitest du die Leber vor. Kalbsleber bekommst du meist in langen Stücke, die etwa handbreit sind. Achte darauf, dass keine Häutchen mehr an den Scheiben sind. Dann schneidest die Stück quer in etwa zwei Finger breite Streifen. Wirf die Streifen in eine Schüssel mit Mehl und bewege das Zeug, damit alle Leberstücke gleichmäßig mehliert sind. Bevor du die Leber jetzt brätst, setzt du die Polenta an.

Lass in einem passenden Topf die Milch mit einem Lorbeerblatt und ein wenig Butter aufkochen. Nun musst du den Polenta-Gries langsam einrieseln lassen und die Sache dabei durchgehend mit einem Schneebesen durchrühren. Wenn die Polenta komplett drin hast, rühr so lange bis die Masse glatt ist. Nun kannst du den Topf vom Feuer ziehen. Der Brei braucht etwas 10 bis 12 Minuten zum quellen. Dann fischst du das Lorbeerblatt raus und würzt mit Salz und Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss. Zuletzt hebst du den geriebenen Parmesan unter. Und wenn dir der Polenta-Brei nicht seidig genug ist, lässt du noch ein Stück Butter darauf schmelzen und rührst es sanft mit einer Gabel ein. Die Salbeiblätter röstest du separat in einer Pfanne in einem Butter-Olivenöl-Gemisch – sie werden später auf der Polenta drapiert.

Lass in einer größeren Pfanne ebenfalls ein Gemisch aus einer guten Nuss Butter und einem ordentlichen Schuss Olivenöl heiß werden. Achtung: Du willst nichts frittierten, also darf das Fett auch nicht zu heiß werden – Kalbsleber ist da ein bisschen empfindlich. Von jedem Streifen Leber klopfst du das überschüssige Mehl ab und legst es dann in die Pfanne. Lass es auf der einen Seite etwa 1 Minute brutzeln. Dann wendest du alle Stücke und gibst ihnen wieder 1 Minute. Nun kannst du die Leber nach Geschmack salzen. Je nachdem wie durch du die Leber haben willst, müssen die Streifen danach auf jeder Seite noch einmal 2 bis 3 Minuten bei reduzierter Hitze braten. Optimal ist die Kalbsleber, wenn sie außen ein fast krosse, dunkle Kruste hat und innen rosig und schmelzend ist. Manche Kenner mögen es lieber, wenn sich eben keine Kruste gebildet hat, sondern die Leber auch außen weich bleibt – ist Geschmacksache...

Angerichtet wird die Fegato alla veneziana, indem du zuerst einen Schlag Polenta-Brei auf den Teller setzt und Salbeiblätter darauf gibst. Dann legst du die Leberstreifen ab und vollendest mit einem Schlag vom Zwiebelkompott.