Kalbsleber im Pfeffermantel auf geschmorten Birnen

Zubereiten: ca. 35 Min.

Für 4 Personen

Zutaten

600–800 g	Leber vom Schweizer Kalb, in dünnen Scheiben
4	Birnen
80 g	Butter
2 TL	brauner Zucker
2	Eiweiss
ca. 1 EL	grob geschroteter schwarzer Pfeffer
1 dl	trockener Weisswein
	Salz
½ Bund	Majoran

Zubereitung

1. Birnen waschen und in dicke Scheiben schneiden. 40 g Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Birnen zugeben. Bei milder Hitze 6–8 Minuten braten und dabei gelegentlich wenden. Zucker zugeben und beiseitestellen.
2. Eiweiss in einem tiefen Teller verquirlen und den Pfeffer auf einen grossen Teller streuen. Kalbsleber erst im Eiweiss, dann im Pfeffer wenden. Restliche Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Kalbsleber hineingeben. Bei milder Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten braten.
3. Kalbsleber zu den Birnen geben. Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und ebenfalls dazugeben. Alles nochmals erhitzen, leicht salzen und mit Majoran bestreut servieren.

Beilagen

Dazu passen Haselnussspätzli.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

490	kcal
37 g	Eiweiss
26 g	Kohlenhydrate
24 g	Fett

(ohne Haselnussspätzli)