
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Kalbsleber (in dünnen Scheiben)
200 g weiße Zwiebeln
500 g Blattspinat (am besten zarter Sommerspinat, oder 300g TK-Blattspinat)
1 Zitrone (bio)
40 g Butter
Meersalz
frisch geriebene Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Mehl
30 g Coppa (dünn geschnitten, ital. gepölketer Schweinenacken; oder Bacon)

Rezept: Leber kurz unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und jede Scheibe halbieren. Zwiebeln abziehen, halbieren und die Zwiebelhälften in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat in kaltem Wasser abspülen, eventuell vorhandene grobe Stiele entfernen (TK-Spinat auftauen lassen). Spinat kurz abtropfen lassen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, etwas Zitronenschale dünn abschälen und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Salzen, den tropfnassen Spinat und die Zitronenschale zufügen und alles einmal aufkochen lassen.
Das Gemüse mit Salz, Muskat und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken und auf eine vorgewärmte Platte geben. Warm halten. Die Leberstücke mit Pfeffer würzen, in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberstücke darin von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Mit Meersalz bestreuen und auf dem Spinat anrichten. Coppa in einer Pfanne kurz knusprig braten, grob zerbröseln und über die Leber streuen.