

Fegato alla veneziana mit Brasmata-Polenta

Fegato alla veneziana mit Brasmata-Polenta

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 15 Min.

Menu: [19.05.2010](#)

Creation: [Christoph Pachlatko](#)

In Venedig haben Claudia und ich mehrfach die berühmten „Fegato alla veneziana“ probiert. Dazu gab es ausnahmslos Polenta. Era molto buono! Ein Hochgenuss für Liebhaber. Und den andern, die einen Bogen um Kalbslebern machen, ist ohnehin nicht zu helfen ...

400 gr Kalbslebern
Zwiebeln
Salbei
Etwas Mehl
Oel, Butter

Brasmata-Mais
und weitere Zutaten für die Polenta

Aufgrund der bisherigen Eindrücke vermute ich folgendes Vorgehen:
Zwiebeln in Oel dünsten, am Ende noch etwas Butter begeben. Würzen und warm stellen.

Salbei im Oel etwas schwitzen lassen, dann Salbeiblätter wieder herausnehmen.
Kalbslebern ein wenig im Mehl wenden, dann „à la minute“ im Oel braten. Zuletzt Butter dazu. Kräftig salzen aus der Mühle.