

Kalfslever in een saus van Schilcher

Ingrediënten

800 gram kalfslever in plakken
2 stuk zoetzure appels
3 eetlepels suiker
350 ml Schilcher rosé
Sap van 1/2 citroen
Boter
Bloem
Peper, zout
Voor de saus:
300 ml Kalfsfond
50 ml Schilcher likeur
50 gram koude boter
Rozemarijn, thijm

Bereidingswijze:

Appels schillen en in partjes snijden. Suiker licht caraméliseren en afblussen met citroensap en de Schilcher. De appelpartjes beetgaar sudderen in dit mengsel. De appel uit het sap halen, en de rest van het sap langzaam een beetje laten inkoken. De plakken lever in bloem wentelen en in \pm 4minuten rosé braden. De lever zouten en peperen en warm houden onder een stuk folie. De ingrediënten van de saus met het braadvocht en het Schilcher mengsel opkoken en monteren (binden) met koude blokjes boter. Het vlees serveren met de gecaraméliseerde appeltjes en jus serveren. Hierbij eet ik gekookte aardappel en een brunoise (in blokjes) mengsel van wortel en selderij.
Wijnsuggestie: Schilcher classic van Peiserhof .