Saltimbocca von der Kalbsleber mit Polenta & gegrillten Melanzani

**Zutaten
für 4 Portionen**
8 Scheiben Kalbsleber à 60 g
8 kleine Scheiben Parmaschinken
8 Blätter Salbei
100 g Polentagrieß
400 ml Hühnerfond
1 EL geriebener Parmesan
1 EL Butter
1 Melanzani
½ Knoblauchzehe
1 TL Basilikum, fein geschnitten
1 TL Petersilie, gehackt
Zitronensaft, Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Melanzani der Länge nach halbieren, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl auf der Schnittseite würzen und langsam­ (zuerst auf der Schnittseite, dann auf der anderen) grillen, bis sie weich ist.

2. Melanzanifleisch mit einem Löffel von der Schale schaben, fein hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

3. Hühnerfond aufkochen, Polentagrieß­ einrühren und bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten kochen. Danach Butter und Parmesan einrühren, mit Salz abschmecken und ca. 3 cm hoch auf ein Blech streichen. Erkalten lassen und in ca 7 x 7 cm große Rauten schneiden.

4. Kalbsleberscheiben mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Blatt Salbei belegen, mit Zahnstochern fixieren.

5. Kalbsleber mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Olivenöl bestreichen und beidseitig grillieren. Polenta ebenfalls grillen und mit der Leber und dem Melanzanipüree anrichten.