

Frisch gekocht
Mittwoch , 2. März 2016



Rezept von Richard Rauch

Geröstete Schweinsleber mit Morchelpolenta und Spinat



30 Minuten/aufwendig

1 kg Schweinsleber, 40 g Schmalz, Mehl, Pfeffer, Majoran, 1 Zwiebel, 50 ml Schweinsfond, 40 ml Sojasauce, 40 ml Balsamico-Essig, 50 g gehackt Petersilie

Für die Morchelpolenta: 100 g Polenta, 400 ml Rindsuppe, 50 g Butter, 50 g getrocknete Morcheln, 1 Zwiebel, 40 ml Cognac, Salz, Pfeffer, 200 g Spinat (küchenfertig geputzt)

Außerdem: frischer Majoran

Zubereitung

Die Leber von noch vorhandenen Adern und Häuten befreien und in lange dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, in einer großen Pfanne in heißem Schmalz hellbraun rösten.

Die Leber leicht mit Mehl stauben und in der Zwiebelpfanne mitrösten. Pfeffer und Majoran zugeben, mit Balsamico-Essig und Sojasauce ablöschen und mit ein wenig Fond aufgießen. Gehackte Petersilie zugeben und nochmals abschmecken.

Für die Morchelpolenta die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Die in ein wenig warmer Rindsuppe eingeweichten Morcheln dazugeben und mit Cognac flambieren.

Polenta dazugeben, Rindsuppe und etwas Morchel Einweichfond nach und nach zugießen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Am Schluss noch den frischen Spinat unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber mit der Polenta anrichten, mit frischem Majoran bestreut servieren.