

Frisch gekocht
Mittwoch, 17. August 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kalbsleber mit Lardo und geschmortem Kürbis

50 Minuten (ohne Einweichzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g Kalbsleber, schwarzer Pfeffer, 4 Scheiben vom Mangalitzarückenspeck (Lardo), Butterschmalz zum Braten, einige Zweige Petersilie (abgezupft).

Für die Sauce:

2 Schalotten, 60 ml Rotwein, 250 ml Kalbsfond, Salz, Thymian, 100 g eiskalte Butter.

Für den Kürbis:

4 Tranchen vom Muskatkürbis (ca. 500 g), Salz, Pfeffer, Chili, etwas Gemüsefond.

Für die Linsen:

100 g Berglinsen, 500 ml Wasser oder Gemüsefond, Salz, Butter, 1/2 TL knusprige Speckwürfel, 70 g Gemüsebrunoise (gekochte Karotten und Sellerie, kleinwürfelig geschnitten), alter Balsamico-Essig; Kernöl, geröstete Kürbiskerne.

Zubereitung

Die Kalbsleber zuputzen (Abschnitte aufheben). Die Leber der Länge nach in 4 dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen und in der Pfanne in etwas Butterschmalz auf beiden Seiten gut anbraten. Anschließend die Leberscheiben mit den Petersilienblättern und den Speckscheiben belegen und im Rohr bei 70 °C 5 bis 7 Minuten rasten lassen. Erst dann mit Salz würzen.

Für die Sauce feingeschnittene Schalotten im Bratensatz anbraten, Thymian und die Leberabschnitte kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Kalbsfond aufgießen und auf die Hälfte reduzieren. Die Reduktion durch ein Sieb seihen, mit Salz abschmecken und mit eis kalter Butter montieren.

Den Kürbis mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, etwas Gemüsefond zugießen und im Rohr bei 150 °C ca. 45 Minuten zugedeckt schmoren.

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen. Die eingeweichten Linsen am nächsten Tag in Wasser oder Gemüsefond weichkochen.

Danach abseihen, den Sud auffangen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten, die gekochten Linsen und die Gemüsebrunoise dazugeben, mit einem Löffel Kochsud aufgießen. Etwas Butter untermischen und mit etwas Balsamico-Essig und Salz abschmecken.

Den geschmorten Kürbis mit der Kalbsleber auf Tellern anrichten. Einige Linsen rundum streuen, mit einigen Tropfen Kürbiskernöl. Kürbiskernen und Sauce fertigstellen.