

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Kalbsleber mit Sellerielasagne

**1 Stunde/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen:

800 g Kalbsleber, 200 g Schweinsnetz (gewässert und küchenfertig vorbereitet), 2 Schalotten, 1/16 l Rotwein, 1/4 l Kalbsfond, Salz, Pfeffer, Thymian, Butterschmalz, 100 g kalte Butter zum Montieren.

Für die Sellerielasagne: 2 Sellerieknollen, 150 g Pilze (z. B. Eierschwammerl und Steinpilze; oder auch Zuchtpilze, wie z.B. Austernpilze), 4 EL Butter, 100 g Stangensellerie, etwas Rindsuppe, 1 Schuss Milch, 1 EL Crème fraîche, 1 EL Mascarpone (bzw. Mascarpone), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 8 EL Bechamel (siehe Rezeptur), geriebener Bergkäse.

Für die Béchamel: 3/8 l Milch, 20 g Butter, 20 g Mehl, Salz, Muskatnuss.

#### Zubereitung

Von der Leber die Haut abziehen, das Stück zuputzen und der Länge nach in vier dicke Tranchen schneiden. Pfeffern und jeweils in Schweinsnetz einwickeln. In einer Pfanne in Butterschmalz auf beiden Seiten gut anbraten, anschließend im Rohr bei 200 °C 5 bis 10 Minuten fertig braten. Vor dem Anrichten an einem warmen Ort 5 Minuten rasten lassen.

Für die Sauce fein geschnittene Schalotten in Butter anrösten, Thymian und Leberabschnitte (vom Zuputzen) zugeben und kurz rösten; mit etwas Rotwein ablöschen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Um die Hälfte reduzieren, durch ein Sieb seihen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit eiskalter Butter montieren.

Für die Sellerielasagne Sellerie schälen und in 5 mm-Scheiben schneiden (es werden 8 Scheiben benötigt). Die Scheiben gleichmäßig ausstechen und in Salzwasser weich kochen. Wenig Sellerie in kleine Würfel schneiden und in etwas mit Milch vermischem Wasser mit Salz schnell weich kochen.

Für das Püree den restlichen Sellerie am Besten in einem Druckkochtopf sehr schnell weich kochen, abseihen und in einem Tuch auspressen. Mit Mascarpone, Crème fraîche, Salz, Muskatnuss und Pfeffer in der Küchenmaschine mixen, danach fein passieren. Den Stangensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen, danach abtropfen lassen.

Die Pilze putzen, grob schneiden und mit Salz und Pfeffer in etwas heißer Butter anrösten.

Für die Béchamel in einem Topf Butter aufschäumen lassen, Mehl gut einrühren, mit Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen gut durchrühren und einige Zeit köcheln lassen; mit Salz und Muskatnuss würzen.

Selleriewürfel mit einigen Stangenselleriewürfeln, einigen Pilzen und der Selleriecreme erwärmen.

In 4 kleinen Formen abwechselnd mit Selleriescheiben aufschichten. Obenauf mit Bechamel, Pilzen und Bergkäse abschließen; im Rohr bei 180 °C kurz überbacken.

Restliche Stangenselleriewürfel und einige Pilze in brauner Butter und Rindsuppe schwenken und mit der aufgeschnittenen Leber und der Sellerielasagne auf Tellern anrichten. Mit Stangensellerieblättern garnieren.