

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Lackierte Kalbsleber, Mandel, Ofenzwiebel, Birne, Nussbutter



50 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

200 g Kalbsleber (zu geputzt), ½ TL Senf, 20 ml Sherry, Pfeffer, 2 EL Mehl, 2 EL Butter, 1 EL Öl, Salz.

Für das Birnengelee: 125 ml Birnensaft, 1,5 g Agar-Agar, 1 ½ Blätter Gelatine, Zucker, Birnenbrand zum Parfümieren.

Für den Mandeljus: 250 ml Rinderjus, 125 ml Portwein, 125 ml Rotwein, Amaretto-Mandellikör, evtl. Maisstärke, Salz, Pfeffer.

Für die Ofenzwiebel: 2 kleine Zwiebel, Salz, Butter.

Für das Nussbutter-Espuma: 90 g Butter, 35 g Obers, 110 g Eiweiß, Salz.

Außerdem: evtl. etwas Kerbel zum Garnieren.

Zubereitung

Die zu geputzte Leber auf eventuell noch vorhandene Häutchen und Sehnen überprüfen und gegebenenfalls entfernen; anschließend in 1 cm dicke kleine Stücke schneiden. Mit Sherry, Senf und Pfeffer marinieren und kühl stellen.

Für das Birnengelee den Birnensaft zusammen mit dem Agar Agar und der gewünschten Menge Zucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im gekochten Birnensaft auflösen. Mit Birnenbrand parfümieren. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Mandeljus Portwein und Rotwein gemeinsam um die Hälfte reduzieren. Den Rinderjus dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Amaretto parfümieren. Wenn nötig mit etwas Maisstärke binden.

Die Leber aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und beidseitig in Mehl wenden. Leicht abklopfen und in einem Öl-Butter-Gemisch langsam auf den Punkt braten. Mandeljus zugießen, die Leber von allen Seiten damit überziehen und kurz ziehen lassen.

Für die Ofenzwiebel die ganze Zwiebel mit der Schale auf einem Salz Bett im Rohr bei 180 °C ca. 25-40 Minuten (je nach Größe) garen. Danach Zwiebel schälen, vierteln und vor dem Anrichten in etwas Butter erwärmen.

Für das Nussbutter-Espuma Butter in einem kleinen Topf langsam braun werden lassen. Obers dazugeben, salzen und aufkochen lassen. Von der Platte nehmen, in ein hohes, schmales Gefäß füllen und kurz abkühlen lassen. Das Eiweiß nach und nach mit dem

Stabmixer ein mixen. In eine Siphonflasche füllen und diese mit 2 Kapseln laden. Gut schütteln und bei 60 °C im Wasserbad warmhalten.

Birnengelee in Würfel schneiden, Leber auf Tellern anrichten und salzen. Mandeljus zugießen, Espuma und Zwiebelscheiben dekorativ anrichten. Birnengelee dazu und mit Kerbel vollenden.