

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Glacierte Milchlammleber mit Rhabarber & Cassis-Schalotten

**30 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

12 Scheiben Milchlammleber à 40 g (zugeputzt), 50 g Butter, 40 ml Rotwein, Rosmarin, 50 ml Rindssuppe, 100 ml Kalbsjus, Pfeffer.

Für den Rhabarber:

16 Stücke Rhabarber (geschält), 50 g Butter, 200 ml Apfelsaft, 40 g Kristallzucker, 20 ml Riesling-Essig, 1 TL Maisstärkemehl.

Für die Cassis-Schalotten:

12 kleine Schalotten (geschält), 50 g Butter, 50 ml roter Portwein, 100 ml Rotwein, 50 ml Kalbsjus, 50 ml Cassis, 1 Zweig Rosmarin.

Für das Erdäpfelpüree:

400 g frisch gekochte Erdäpfel (geschält; mehliges Sorte), 150 g braune Butter, 150 ml Milch, Muskatnuss, Salz.

### Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und darin die lediglich mit Pfeffer gewürzten Leberscheiben langsam beidseitig anbraten. Leber aus der Pfanne nehmen, den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen. Jus, Suppe und Kräuter zugeben, etwa 1 Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit etwas Butter binden, die Leber wieder einlegen und kurz ziehen lassen. Die Leberscheiben sollten innen noch zart rosa sein.

Für den Rhabarber in einem Topf Zucker karamellisieren, Butter begeben, in Folge mit Apfelsaft und Essig ablöschen. Kurz einkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Rosmarin und Lorbeer begeben und mit Maisstärkemehl binden. Die Rhabarberstücke einlegen und durchziehen lassen.

Die Schalotten mit Rosmarin in Butter anschwitzen, salzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Danach mit Portwein ablöschen und abermals einkochen lassen. Zuletzt mit Cassis ablöschen und wieder einkochen. Zucker begeben und karamellisieren lassen, dann Butter hinzufügen und mit Apfelsaft und Essig ablöschen. Kurz einkochen lassen, bis

sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Rosmarin und Lorbeer begeben und wenn nötig leicht mit Maisstärkemehl binden. Rhabarber einlegen und durchziehen lassen.

Für das Püree die Erdäpfel noch warm mit der braunen Butter und der Milch vermischen. Mit Muskatnuss und Salz würzen und durch ein feines Sieb streichen.

Das Püree auf Tellern verteilen.

Die Milchlammleber mit der Sauce, dem Rhabarber und den Cassis-Schalotten darauf anrichten.