

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Saiblingsleber, Olivenöl-Erdäpfelpüree,
Zitronenverbene, fermentierter Lauch**

**1 Stunde 40 Minuten (ohne Stehzeit)/für
Ehrgeizige**



Zutaten für 4 Personen

4-8 Stück Saiblingsleber (frisch und nicht älter als 1 Tag), Fleur de Sel, 1 EL Butterschmalz.

Für das Olivenöl-Erdäpfelpüree: 4 mehliges Erdäpfel, Salz, 2-3 EL Olivenöl, etwas Milch.

Für den fermentierten Lauch: einige Lauchstangen, Salz, evtl. Knoblauch und Thymian, Rosmarin oder Bohnenkraut.

Für den Zitronenverbene-Fond: 500 ml Gemüsefond, 150 g Fischabschnitte (keine Haut und Kopf), 1 Stange Lauch, 1/16 l Weißwein, 1/16 l Wermut, 2 Eiweiß, Salz, 1 Hand voll frische Zitronenverbene.

Zubereitung

Für den Zitronenverbenefond den Lauch grob schneiden und zusammen mit den Fischabschnitten, Eiweiß, Wein, Wermut und Gemüsefond gut verrühren, mit Salz würzen und kalt am Herd zustellen. Langsam aufkochen lassen.

Wichtig: Während der gesamten Aufkochzeit nicht umrühren! Wenn sich das Eiweiß beginnt oben abzusetzen, die Hitze zurücknehmen und den Fond ganz langsam ca. 1 Stunde köcheln lassen und anschließend abseihen.

Den abgeseihten Fond nochmals aufkochen, dann vom Herd nehmen, frische Zitronenverbene dazugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den fermentierten Lauch einen Liter Wasser mit 35 g Salz verrühren. Den Lauch portionieren und der Größe des Glases anpassen. Je nach Geschmack mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und Knoblauchzehen vermengen.

Mit dem Salzwasser auffüllen und komplett abdecken. Gläser verschließen und an einen eher warmen Ort stellen. Durch kurzes Öffnen des Deckels 3 bis 4 Wochen lang täglich die Gärgase entlüften. Sobald der Gärprozess vorbei ist, die Gläser an einem kühlen Ort lagern.

Für das Püree die Erdäpfel in Salzwasser butterweich kochen. In ein Sieb abgießen und anschließend kurz ausdampfen lassen. Durch eine Erdäpfelpresse drücken und anschließend mit heißer Milch und Olivenöl zu Püree rühren; mit Salz abschmecken.

Die Saiblingsleber trocken tupfen und in heißem Butterschmalz beidseitig kurz anbraten (etwa 30 Sekunden auf jeder Seite). Anschließend vom Herd nehmen und in der Pfanne nachziehen lassen, bis die Stücke innen rosa gegart sind und mit Fleur de Sel würzen.

Den fermentierten Lauch in feine Ringe schneiden und diesen mit Leber und Erdäpfelpüree auf einem Teller anrichten. Verbeneblätter dazugeben und alles mit Fond untergießen.