

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Fischleber mit Selleriepüree und Kalbsjus

Koch: Gerhard Satran

Zutaten

(4 Personen)

Für das Selleriepüree

- 350 g Sellerie
- ½ weiße Zwiebel
- 100 g Obers
- 100 g Gemüse- od. Rindsuppe
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Fischleber

- 500 g Fischleber (z.B. von der Aalrutte, Hecht, Waller oder Forelle)
- 4 EL Butter
- 1 Thymianzweig
- 1 Majoranzweig
- 300 ml Kalbsjus
- ½ rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

- 1.** Für das Selleriepüree zuerst den Sellerie und die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Obers und der Suppe in einem Topf weichkochen. Anschließend mit Salz und weißem Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab mixen.
- 2.** Nun die Fischleber in einer Pfanne mit der feingeschnittenen roten Zwiebel, dem Thymian und dem Majoran in der Butter anbraten und mit dem Kalbsjus arrosieren (übergießen), bis die Leber eine Kerntemperatur von maximal 56° C hat.
- 3.** Zum Schluss das Püree auf einem flachen Teller anrichten, die Leber samt dem Kalbsjus darauflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.