

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Geröstete Leber mit Erdäpfel-Birnen-Miso-Püree

Koch: Bernhard Zimmerl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Leber

- 400-500 g frische Schweinsleber
- 1-2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Honig oder Birnenbalsam
- 1 EL Balsamico Glace
- ein Spritzer Sojasauce
- ein Spritzer Mirin (alternativ: leicht süßer Weißwein)
- 50 ml Portwein oder Madeira
- 1 EL kalte Butter zum Montieren
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL frischer Majoran oder Thymian
- Abrieb einer Zitrone

Für das Erdäpfel-Birnen-Miso-Püree

- 500 g mehlige Erdäpfel
- 1 große reife Birne
- 150 ml Vollmilch
- 400 g Butter
- 1 EL helle Misopaste (Shiro Miso)
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Birnen-Chips

- 2 Birnen
- 250 ml Wasser
- 250 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die geröstete Leber zuerst das Fleisch sorgfältig häuten und entsehnen und anschließend in feine Streifen schneiden. Diese dann in einer Pfanne in etwas Butterschmalz scharf und sehr kurz (1-2 Minuten) anbraten (portionsweise, damit sie nicht zu viel Wasser lässt und zu kochen beginnt). Danach herausnehmen, salzen und pfeffern und vorerst warmhalten (nicht zu heiß – sonst wird sie grau und trocken).
2. Dann die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und diese im Bratensatz anschwitzen. Den Honig beigeben, sodass die Zwiebeln darin karamellisieren. Danach Balsamico Glace dazugeben, mit der Sojasauce, einem Spritzer Mirin dem Portwein ablöschen und alles etwas reduzieren lassen.
3. Die Leber wieder dazugeben, nur kurz durchschwenken und dann die kalte Butter einrühren (montieren) – das gibt Glanz und Bindung. Die Saue mit Pfeffer, Majoran oder Thymian sowie einem Hauch Zitronenabrieb abschmecken.
4. Für das Erdäpfel-Birnen-Miso-Püree zuerst die Erdäpfel und die Birne schälen, die Birne auch entkernen, und dann beides zusammen in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen. Danach abseihen, gut ausdampfen lassen und durch eine Presse oder ein feines Sieb in eine Schüssel drücken.
5. Die Milch in einem Topf erhitzen, die Miso-Paste darin auflösen und die Butter und die Miso-Milch langsam unter die Kartoffel-Birnen-Masse rühren. Das Püree kräftig mit Salz, geriebener Muskatnuss und etwas weißem Pfeffer abschmecken.
6. Für die Birnen-Chips einen Läuterzucker herstellen. Hierfür das Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Den Kristallzucker darin auflösen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht, danach abkühlen lassen. Die Birnen samt Schale hauchdünn aufschneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine), durch den Läuterzucker

Quelle: ORF extra

ziehen und auf ein mit Silikonmatte ausgelegtes Blech über Nacht im Rohr bei ca. 50° C Umluft trocknen, bis sie knusprig sind, danach herausnehmen.

7. Zum Schluss die geröstete Leber mit etwas Sauce in einem tiefen Teller anrichten, das Erdäpfel-Birnen-Miso-Püree dazugeben und das Gericht mit Birnen-Chips garnieren.