

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

Fotocredit: Simeon Baker



Geröstete Entenleber / Feigen / Shiitake-Pilze

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Zwiebel (feinwürfelig geschnitten)
- 40 g Schmalz (Ente oder Schwein)
- 60 g Shiitake-Pilze (klein geschnitten)
- 600 g Entenleber (in Stücke geschnitten)
- Pfeffer
- gemörserte Korianderkörner
- 1 EL Mehl
- 5 frische Majoranzweige (Blätter abgezupft)
- 40 ml Balsamico-Essig
- 40 ml salzarme Sojasauce
- evtl. 50 ml Enten-Jus (ersatzweise ein bisschen mehr Sojasauce verwenden)
- 4 frische Feigen (Stiele entfernt; in Spalten geschnitten)

Zubereitung

Zwiebel in einer Pfanne in Schmalz hellbraun rösten, dann die Shiitake-Pilze hinzufügen und mitbraten.

Entenleber mit Pfeffer und Koriander würzen, leicht mit Mehl stauben, ebenfalls in die Pfanne geben, mit Majoran würzen und mitrösten. Anschließend das Ganze mit Balsamico und Sojasauce löschen und mit ein wenig Enten-Jus aufgießen.

Feigenspalten mit Majoran würzen, nochmals abschmecken und auf der Leber in Schüsseln anrichten.

Tipp: Die Leber darf in der Mitte noch zartrosa sein. Statt Entenleber kann man für dieses Rezept auch Hühner- oder Kalbsleber verwenden.