

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Geröstete Schweinsleber

Koch: Philipp Szemes

Zutaten

(4 Personen)

Für die Geröstete Schweinsleber

- 1 kg Schweinsleber
- 300 g Zwiebel
- 500 g rote Rübe (gekocht)
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Majoran
- 10 Korianderkörner
- 250 ml fertiger Rinder Jus
(Rindsuppe mit Rotwein,
Sojasauce und Balsamico-Essig
stark eingekocht)
- etwas Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig

Für die Salbeikartoffeln

- 300 g speckige Kartoffeln
- 10 Salbeiblätter
- 2 EL Butter
- eine Prise Salz

Zubereitung

Für die Salbeikartoffeln die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen.

Die Schweinsleber von Sehnen und Adern befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit der Leber in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter scharf anbraten.

Das Fleisch und die Zwiebeln in der Pfanne mit getrocknetem Majoran, Korianderkörnern und Wacholderbeeren (mit dem Messer angedrückt) sowie edelsüßem und geräuchertem Paprikapulver würzen. Den Rinder Jus begeben und umrühren.

Die gekochten Roten Rüben grob würfelig schneiden und in Butter schwenken.

Etwas Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen und die gekochten Kartoffelspalten darin anbraten. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben und gut durchschwenken.

Vor dem Anrichten die Roten Rüben mit etwas Honig in der Pfanne karamellisieren. Dann etwas geröstete Leber samt Sauce mittig auf einen flachen Teller geben und ein paar Salbeikartoffeln dazulegen. Die karamellisierten Roten Rüben auf die Leber betten und das Gericht mit einem Salbeiblatt garnieren.