

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



Fotocredit: Simeon Baker

### **Glasierte Rehleber mit Äpfel und Sloeberryschaum**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Rehleber

- 1 Rehleber (am besten direkt vom Jäger Ihres Vertrauens – ersatzweise Kalbsleber)
- etwas Salz
- Butterschmalz
- 100 g Staubzucker
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Apfel, geschält – Kern-gehäuse entfernt – und in Spalten geschnitten
- etwas Butter
- Meersalz zum Bestreuen

Für den Schaum

- 100 ml Sloeberry-Gin (im Fachhandel oder online erhältlich)
- 100 ml Wasser
- 2–3 Thymianzweige (etwas davon für die Deko beiseite legen)
- etwas Zucker
- 200 ml Zitronensaft
- 2 Eiklar
- Butterschmalz

### Zubereitung

Für den Schaum Wasser mit Zitronensaft, Thymian und Zucker kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Nun das Ganze mit Gin vermischen. Die Eiklar leicht anschlagen, mit dem Gin-Ansatz (Thymian entfernen) vermengen, in einen Schlagobersbereiter (1/2 l Füllvermögen) gießen, verschließen und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Leber ein wenig salzen, in Butter-schmalz bei kleiner Hitze ganz kurz angehen lassen, danach im Ofen bei 160° C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. garen und anschließend im abgedrehten Rohr rosa ziehen lassen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Staubzucker in einer Pfanne karamellisieren, danach mit Wein löschen, Apfelspalten darin schwenken, dabei Butter begeben. Apfelspalten anrichten, die Leber darauflegen, mit grobem Meersalz bestreuen und mit Thymian garnieren. Den Schlagobersbereiter kräftig schütteln und ein paar Schaum-Tupfen aufspritzen.