

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Kalbsleber „Franz Ferdinand“ Gegrillte Kalbsleber mit Erdäpfel-Paprikapüree, Paprikasalat und frischer Kräutersauce

**Koch: Stefan Viehauser**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Erdäpfel-Paprikapüree

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 150 g kalte Butterwürfel
- 125 ml Milch
- 250 g rote Paprika (gegrillt & geschält)
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Kalbsleber

- 500 g Kalbsleber
- Olivenöl zum Bestreichen
- Pfeffer
- Saft einer Zitrone

#### Für die Kräutersauce

- 30 g glatte Petersilie
- 30 g Schnittlauch
- 10 g Minze
- 10 g Korianderblätter
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chili
- 120 ml mildes Olivenöl
- ¼ Zwiebel
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer

#### Für den Paprikasalat

- 500 g bunte Paprika
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker

#### Für die Garnitur

- Schnittlauch-Öl (aus 500 g Schnittlauch + 700 g Pflanzenöl)
- frische Kräuter (Minze, Korianderblätter, Petersilie)
- essbare Blüten

#### Zubereitung

1. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen. Danach abgießen und im heißen Topf kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln anschließend durch eine Presse drücken oder durch ein feines Sieb streichen – so wird das Püree besonders samtig. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen, die kalten Butterwürfel nach und nach unter die heißen Kartoffeln rühren, bis alles cremig glänzt. Dann die warme Milch portionsweise zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die gegrillten, geschälten Paprika fein hacken, unter das Püree mischen und alles mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

2. Für die gebratene Kalbsleber die frische Leber sorgfältig putzen: Die dünne Haut mit den Fingern oder einem kleinen Messer abziehen und im Anschluss in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden (dicke Adern oder Kanäle entfernen). Vor dem Braten die Scheiben leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen (kein Salz, sonst wird die Leber beim Braten zäh). Nun die Leber in einer Pfanne bei hoher Hitze von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Quelle: ORF extra

3. Für die Kräutersauce die Petersilie, den Schnittlauch, die Minze, die Korianderblätter, den geschälten Knoblauch und die Chilischote sehr fein hacken, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und alles in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und reichlich Zitronenabrieb abschmecken und das Olivenöl einrühren, bis eine sämige, aber noch stückige Sauce entsteht. Diese danach mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
4. Für den Paprikasalat die Paprika auf dem Grill (oder im Rohr) dunkel anrösten und anschließend mit etwas Alufolie abdecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen – so lässt sich die Haut besser abziehen. Dann die Paprika schälen, in kleine Würfel schneiden, diese in eine Schüssel geben und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Kristallzucker abschmecken.
5. Für das Schnittlauch-Öl zum Garnieren den grobgeschnittenen Schnittlauch und das Pflanzenöl in einem leistungsstarken Standmixer bei 70° C auf höchster Stufe feinmixen, dann durch ein feines Sieb in eine Spritzflasche abseihen und sofort auf Eis stellen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.
6. Zum Schluss das Erdäpfel-Paprikapüree mittig auf einem flachen Teller anrichten, je 3-4 Scheiben von der gebratenen Kalbsleber darauflegen und diese mit der Kräutersauce beträufeln. Den Paprikasalat rundherum dazugeben und das Gericht mit ein paar Tropfen Schnittlauch-Öl, frischen Kräutern und essbaren Blüten garnieren.