

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

Fotocredit: Simeon Baker



Wildgansleber mit Maroni und Wiesenchampignons

Zutaten

(4 Personen)

- 12 Maroni
- 1 gute Handvoll Wiesenchampignons
- 1 reife, weiche Sharon-Frucht oder besser Kaki (nur passiert)
- 150 g Kürbis (Sorte: Langer von Neapel)
- etwas Kräutersalz, Salzburger Natursalz
- eine Prise Chili
- 500 g Wildgansleber
- etwas Gänsefett, Walnussöl oder Bauernbutter
- ein Schluck Balsamicoessig
- einige Kräuter wie Pfefferkraut, Meisterwurz, Verbene
- Sanddornmarmelade
- 3 Stück Wachholderbeeren
- evtl. eingelegte Hallimasch

Zubereitung

Maroni auf den gewölbten Seiten einschneiden und im Ofen bei größter Hitze braten, bis sie sich schälen lassen.

Pilze sorgfältig putzen.

Quelle: ORF extra

Sharon-Frucht und Kürbis in Stücke schneiden und mit etwas Sanddornmarmelade überkochen, salzen, mit etwas Bauernbutter zusammenmixen.

In einer Pfanne 1 EL Gänsefett, Walnussöl oder Butterschmalz schmelzen. Pilze darin kurz braten. In dieselbe Pfanne die Leber einlegen und bei mäßiger Hitze behutsam braten (dauert nur wenige Minuten). Eventuell mit ein paar Spritzern Essig ablöschen, aus der Pfanne heben und vor dem Servieren mindestens ein paar Minuten ruhen lassen (idealerweise kommt die Leber lauwarm auf die Teller).

In einer Pfanne einen Schuss Öl erhitzen. Pilze, Sharonmark und Maroni auf Teller geben. Leber in Scheiben schneiden und gefällig mit Maroni, Pilzen, Gewürzen auf die Teller legen. Ein wenig vom Gänsefett, in dem die Lebern gebraten wurden, auf die Teller träufeln. Leber leicht salzen. Mit Kräutern verzieren.

Anmerkung zur Variation:

Schmeckt auch sehr gut mit Pilzen wie Herbsttrompen, Hallimasch und Reizker. Für Weihnachten mit etwas schwarzem oder weisem Trüffel. Statt Kaki kann man auch eine andere süßliche Frucht wie Mango verwenden.