

REZEPTE DER WOCHE

Delikatessen mit Leber zubereiten

Hausmannskost und feine Küche

Aus der Leber von Geflügel, Schwein, Rind und Lamm lassen sich viele abwechslungsreiche Gerichte herstellen. Doch allzu oft sollten die Spezialitäten nicht verzehrt werden, da sie Umweltgifte enthalten können.

Leberknödelsuppe

Zutaten (für 4 Personen): 100 g Rinderleber, 50 g fetter Speck, 30 g Butter, 1–2 EL Mascarpone, 1 großes Ei, 1 Knoblauchzehe, 2 EL gehackte Petersilie, Majoran, 3 fein gewürfelte Brötchen vom Vortag, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 l kräftige Rinderbrühe.

Zubereitung: Leber und Speck durch Fleischwolf (feine Scheibe) malen. Schaumig aufgeschlagene Butter mit Leber, Speck, Mascarpone, Ei, gehacktem Knoblauch, Petersilie und Majoran mischen, Brötchenwürfel unterrühren. Masse salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. Im Kühlschrank abgedeckt 4 Stunden ruhen lassen. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen. In reichlich sanft kochendem gesalzenem Wasser durchgaren. Aus dem Wasser nehmen, in heißer Rinderbrühe servieren.



Die Leberknödelsuppe ist eine echte Spezialität.

Foto: picture-alliance/chromorange

Gebratene Leber mit Zwiebeln

Zutaten (für 2 Portionen): 3 Zwiebeln, 2 Boskoop, Butterschmalz, 2 Scheiben Rinderleber, Mehl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Geschälte Zwiebeln in Ringe und geschälte Boskoop in Spalten schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz glasig angehen lassen, Boskoop zugeben. Leber in Mehl wenden, in Butterschmalz in zweiter Pfanne braten, pfeffern, salzen. Leber kurz in Pfanne mit Boskoop und Zwiebeln ziehen lassen.

Leber-Aufstrich

Zutaten: 150 g gebratene Hühnerleber, 2 Schalotten, Olivenöl, 1 TL Thymian, 2 EL ohne Fett angeröstete Pinienkerne, 100 g weiche Butterflöckchen, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Leber sehr fein pürieren. Geschälte Schalotten klein hacken, in Öl angehen lassen. Schalotten, Thymian und grob gehackte Pinienkerne mit Leber vermengen. Butter unterziehen, salzen, pfeffern, kühl stellen. Zu geröstetem Weißbrot reichen.

Curry-Schaschlik

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Schweinefleisch, je 1 rote und grüne Paprikaschote, 150 g Schweineleber, 150 g durchwachsener Speck, 2 Schalotten, Öl. Für die Sauce: 125 ml Ketchup, 2 EL durch ein Sieb gestrichene Aprikosenkonfitüre, Curry, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, 2 EL Wasser.

Zubereitung: Schweinefleisch, Paprikaschoten und Leber mundgerecht würfeln. Speck in dünne Scheiben schneiden. Geschälte Schalotten vierteln, in Stücke teilen. Fleisch und Gemüse abwechselnd auf geölte Spieße stecken. Auf geöltes Backblech geben. Sauce anrühren, Spieße mit der Hälfte der Sauce beträufeln, bei 180 Grad 25 min braten. Spieße wenden, mit restlicher Sauce beträufeln, fertig braten. Saucenzutaten vermengen, nach Belieben abschmecken. Mit Reis zu Schaschlik servieren.

Leber mediterran

Zutaten (für 2 Personen): 350 g gehäutete Lammleber, 2 fein gewürfelte Schalotten, 60 g Butterschmalz, 2 TL Tomatenmark, je 125 ml Weißwein und Lammfond, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 1 TL Rosmarinadeln, 200 g Kirschtomaten, 3 TL Balsamicoessig, 2 TL Kapern, 2 EL ohne Fett angeröstete Mandelsplitter.

Zubereitung: Lammleber quer in 1 cm dünne Streifen schneiden. Schalotten in 40 g Butterschmalz angehen lassen. Tomatenmark 4 min mitschwitzen. Mit Wein ablöschen, Lammfond zugießen, 10 min sanft köcheln, salzen, pfeffern. Öl mit 20 g Butterschmalz erhitzen, Leber und Rosmarin zugeben, braten, pfeffern, salzen. Tomaten kurz mit anbraten, mit Balsamico ablöschen. Lammfond-Sauce und Kapern unterrühren. Leber mit Sauce anrichten, mit Mandeln bestreuen.