

Lammleber mit Linsen in Rotweinsauce

Zubereitungszeit:

ca. 2 Std.

Zutaten für 4 Personen

180 g Butter
450 ml Rotwein
300 ml Portwein
3 Sternanis
30g Johannisbeergelee
¾ TL Speisestärke
360 g Belugalinsen
3 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen angedrückt
Salz, Pfeffer
240 g Möhre
300 g Staudensellerie
180g Schalotte
Olivenöl
6 Stiele krause Petersilie
6 El Weißweinessig mild
60 g Wildkräutersalat
3 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung:

Butter in kleine Würfel schneiden und einfrieren. Rot- und Portwein, Sternanis und 300ml Wasser in einem Topf offen bei milder Hitze auf 150 ml einkochen. Sternanis entfernen, Gelee unterrühren, einmal aufkochen. Sauce mit der in wenig Wasser angerührten Stärke binden und beiseite stellen.

Linsen im Sieb abspülen und abtropfen lassen. Linsen, Lorbeer und Knoblauch in kochendem Wasser 20-25 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit Salz zugeben. Linsen im Sieb gut abtropfen lassen. Möhren putzen und schälen, Sellerie putzen. Möhren, Sellerie und Schalotten in feine Würfel schneiden. Ca. 1 1/2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 30 Sekunden andünsten. Möhren und Sellerie zugeben und bei milder Hitze 15 Minuten unter Rühren weich garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Petersilie mit Linsen, gedünstetem Gemüse, ca. 1 1/2 EL Olivenöl und Essig verrühren.

Wildkräuter verlesen, putzen, waschen und trocknen schleudern. Ca. 1 1/2 El Öl mit Zitronensaft und Salz in einer Schlüssel verrühren.

Lammleber mit Küchenpapier abtupfen, Haut vorsichtig abziehen. Leber in Scheiben (à 30-40g) schneiden. Leber in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

Rotweinsauce einmal aufkochen, Butterwürfel nach und nach unter Rühren in die leicht kochende Sauce geben.

weiter auf Seite 2

Restliche Butter und restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Leber darin bei mittlerer bis starker Hitze 1 Minute braten, dabei wenden und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Linsen auf vorgewärmte Teller geben, mit Rotweinsauce beträufeln und nach Belieben mit Thymian-Fleur-de-sel würzen (siehe Tipp). Salat mit dem Dressing mischen, auf die Teller geben und servieren. Restliche Rotweinsauce dazu servieren.

TIPP:

Die Blätter von 6 Stielen Thymian zupfen, fein hacken und mit ½ TL Fleur de sel mischen.

Weinempfehlung:

Blauer Zweigelt, Classic

Kochabend:

16. Jan, 2019 / Harry