



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Donnerstag, 14. Sept. 2023

Geröstete Leber vom Metnitztaler Schmalreh

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

1 Rehleber (ca. 18 dag oder 20 dag pro Person)
2 mittlere Rüben Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, etwas Öl zum anbraten
1/8 Liter kräftigen Rotwein
Thymian, Majoran, Lorbeerblatt
Bouillon oder Jus von Wildknochen
frische Petersilie und 1/16 Liter Sahne

Zubereitung:

Rehleber mit kaltem Wasser waschen und in 3 mm breite Scheiben schneiden. Schön auflegen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne mit heißem Öl kurz scharf anbraten, dass die Leber innen noch zart rosa ist. Leber herausnehmen und großflächig auflegen damit sie nicht weiterziehen kann.
Zwiebel in Pfanne goldgelb anrösten mit Rotwein ablöschen. Dann etwas Jus oder Bouillon dazugeben und leicht köcheln lassen – ca. 10-15 Minuten – damit der Zwiebel sämig wird.
Abschmecken mit Salz und Pfeffer, Thymian, Majoran, Lorbeerblatt und Knoblauchzehen.
Danach die Pfanne vom Herd geben, Leber hinzugeben und mit süßer Sahne und Petersilie verfeinern.

Rahmpolenta:

15 dag Maisgrieß
¼ Liter Bouillon
¼ Liter Sahne
Wildkräuter, etwas Salz
unter Rühren leicht köcheln lassen, mit Butter montieren.

Tipps:

- 1.) vom Jäger des Vertrauens Leber beziehen
- 2.) Leber in nicht zu großer Menge anbraten
- 3.) Nach kurzem, starkem Anbraten Leber großflächig auflegen (zum Auskühlen!)
- 4.) Leber muss nicht erst zum Schluss gesalzen werden!