

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schweineleber mit Preiselbeeren und Gartensalat

Koch: Johann Egger

Zutaten

(4 Personen)

Für die Lebernockerl

- 250 g Schweinsleber
- 2 Kartoffeln (speckig)
- 1 Ei
- 1 EL Mehl (glatt)
- geriebene Muskatnuss
- frischer Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 50 g Butter zum Anbraten

Für das Preiselbeerconfit

- 150 g Preiselbeeren
- 1 cl Zitronensaft
- 50 g Kristallzucker
- 50 ml Preiselbeersaft
- 1 g Agar Agar (pflanzliche Alternative zu Gelatine)

Für den Gartensalat

- 30 g Karotten
- 1 Eichblattsalat
- 1 Friséesalat
- 20 g Vogerlsalat
- 80 g Eierschwammerl
- 1 Rosmarinzweig
- Butter zum Anbraten
- Salz

Für die Holunder Vinaigrette

- 180 ml Gemüsefond
- 0,6 g Xanthan (fermentierte Maisstärke)
- 20 ml Holundersirup
- 30 g Schalotten oder Zwiebeln
- 30 g Äpfel
- 10 ml Holunderblütenessig
- 20 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Für die Garnitur

- frische Petersilie oder frischer Kerbel

Zubereitung

1. Für die Lebernockerl zuerst die Schweineleber putzen und faschieren. Anschließend zwei geschälte Kartoffeln fein reiben und mit einem Ei und einem Esslöffel Mehl zur Lebermasse geben. Den frischen Majoran fein schneiden und die Masse mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Zitronenabtrieb abschmecken. Dann im Kühlschrank kaltstellen.

2. Für das Preiselbeerconfit den Zitronensaft, den Preiselbeersaft, den Kristallzucker und das Agar Agar in einem Topf vermengen und aufkochen lassen. Dann etwas abkühlen lassen und die Preiselbeeren unterrühren.

3. Für die Holunder Vinaigrette den Gemüsefond mit Xanthan in einem hohen Gefäß vermengen und mit dem Stabmixer etwa 3 Minuten mixen. Dann die Schalotten und die Äpfel in feine Würfel schneiden und zu dem kalten Fond geben. Im Anschluss mit Holunderessig und Holundersirup abschmecken und das Sonnenblumenöl unterrühren.

4. Für den Gartensalat die Salate waschen und in die gewünschte Größe zupfen. Dann die geputzten Eierschwammerl in einer Pfanne in etwas Butter anrösten und am Ende mit Salz würzen.

5. Nun die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Leber-Masse mit einem großen Löffel in die heiße Pfanne geben und auf beiden Seiten anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Die Blattsalate auf vier kleine Schüsseln aufteilen und mit der Holunder Vinaigrette marinieren. Das Preiselbeerconfit auf vier flachen Tellern anrichten und je zwei Lebernockerl darauflegen. Mit frischen Kräutern garnieren, servieren und genießen.