

Lupus
Wildrezeptsammlung

Band 8

Innereien

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Info..... 12

Innereien - Leber, Zunge, Nieren, Herz..... 13

Herz..... 15

Herz - Info..... 16

Anticuchos (Herzspieße) 17

Gedünstetes Herz..... 18

Geflügelherzen im Wokgemüse..... 19

Gefüllte Schweineherzen..... 20

Gefülltes Kalbsherz (*)..... 21

Geschmortes Herz..... 22

Geschmortes Kalbsherz..... 23

Geschmortes Kalbsherz mit Kapernsauce..... 24

Geschmortes Rinderherz..... 25

Gespicktes Kalbsherz mit Rahmsauce..... 26

Gulasch aus Rinderherz oder Kuheuter..... 27

Hähnchenherzen..... 28

Herz - Gebraten..... 29

Herz mit Gemüse..... 30

Herzen am Spieß..... 31

Herzengulasch..... 32

Herzragout..... 33

Hirschkalbsherz in Cassissauce mit Mohnnudeln..... 34

Kalbsherz..... 35

Kalbsherz am Spieß..... 36

Kalbsherz Gefüllt 1941..... 37

Kalbsherz in Aceto Balsamico mit Perlzwiebeln..... 38

Kalbsherz-Ragout..... 39

Ochsenherz Als Sauerbraten..... 40

Ragout aus Rinderherz..... 41

Ragout von Gebeizten Kalbsherzen..... 42

Ragout von Wildherzen..... 43

Rahmherz mit Semmelknödel..... 44

Leber..... 45

Geflügelleber (Info)..... 46

Annereien - Leber - Info..... 47

Ananastoast mit Geschnetzelter Leber..... 48

Andalusische Geflügelleber in Sherrysauce..... 49

Apfel-Hühnerleber-Aufstrich mit Portweinsauce (Biolek)..... 50

Apfelmü , Salat mit Geflügelleber und Portweinapfel..... 51

Asiatische Leber..... 52

Avocadoragout mit Geflügelleber..... 53

Bananen Kalbsleber..... 54

Bananenreis mit Geflügelleber..... 55

Bayerische Leberknödel	56
Bayrische Leberknödel	57
Berliner Leber à la Vincent Klink	58
Berliner Leber mit Äpfeln und Zwiebeln	59
Blätterteigpastetchen mit Entenleber-Brombeer-Ragout und Rucola-Melonensalat	60
Blattsalat mit Geflügelleber und Himbeeren	62
Blattsalate mit Gebratener Entenleber und Karamellisiertem Apfel.....	63
Blintschiki mit Leber, Blintschiki S Petschonkoiy	64
Blumenkohl-Leberkäse-Salat.....	65
Butter-Gemüse mit Leberkäse	66
Calabaza Frita - Hühnerleber mit Kürbis und Mandeln	67
Cannelloni mit Leberfüllung.....	68
Carajacas (Marinierte Leber)	69
Champignon-Leber.....	70
Champignon-Leber-Pfanne.....	71
Crostini mit Gefügelleber- und Tunfischmus	72
Crostini mit Hühnerlebermus.....	73
Deidesheimer Blut- und Leberwurststrudel (Rheinland-Pfalz.....	74
Ei mit Leber Gefüllt.....	75
Eierschwammerl-Risotto mit Hühnerleber	76
Ente mit Leberfüllung.....	77
Entenleber mit Korinthensauce und Rote Rüben-Püree	78
Entenleber mit Rosinen.....	79
Entenleber-Parfait M. Fr. Morcheln U. Eichblatt	80
Entenleber-Parfait mit Frischen Morcheln und Eichblatt-Sa.....	81
Entenlebermousse (Mit Apfelpizza und Feigensauce)	82
Entenleberparfait mit Preiselbeerkompott	83
Entenleberterriner nach Alfons Schuhbeck.....	84
Falsche Gänseleberterriner.....	85
Fasanenleber-Parfait	86
Fegato alla Veneziana (Kalbsleber auf Venezianische Art)	87
Feldsalat in Walnussöl mit Gebratener Geflügelleber.....	88
Feldsalat mit Gebratener Geflügelleber.....	89
Feldsalat mit Gebratener Putenleber	90
Flambiertes Steak mit Leber und Brandysauce.....	91
Fleischbrühe mit Leber.....	92
Fränkische Leberklöße	93
Frühlingsalate mit Wildleberstreifen und Kartoffelbrot	94
Fusilli mit Hähnchenlebersauce	95
Gänseleber auf Feldsalat.....	96
Gänseleber mit Portweinsauce und Kürbissalat.....	97
Gänseleber mit Vogerlsalat.....	98
Gänseleberbutter (Bessarabisch).....	99
Gänseleberkugeln mit Apfelgelee	100
Gans mit Leberfüllung.....	101
Gebackene Leberknödel	102
Gebackener Leberknödel mit Sauerkraut auf Pfeffersauce	103
Gebackener Leberwurstkuchen mit Salat und Linsen.....	104
Gebratene Gänseleber mit Champignons in Balsamico-Vi ...	105

Gebratene Hühnerleber - Fried Chicken Livers	106
Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen	107
Gebratene Hühnerleber mit Maronenpilzen	108
Gebratene Kalbsleber	109
Gebratene Kalbsleber auf Salat	110
Gebratene Kalbsleber mit Gefüllten Radiccioblättern	111
Gebratene Kalbsleber mit Lungensauce	113
Gebratene Kalbsleber mit Peperoni - Tab Pad Prik	114
Gebratene Leber mit Äpfeln und Zwiebeln	115
Gebratene Leber mit Bananen.....	116
Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit	117
Gebratene Rehleber	118
Gebratener Puter (Truthahn) mit Leberfüllung	119
Gebratenes Hähnchen mit Leber-Pilz-Brot-Füllung	120
Gedämpfte Kalbsleber auf Radieschen-Kräuter-Salat.....	121
Gedämpfte Kalbsleber mit Lindeblüten und Minze	122
Gedünstete Kalbsleber in Nelkensauce	123
Geflügelleber auf Knoblauch-Tomaten	124
Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat	125
Geflügelleber in Currysahne	126
Geflügelleber in Nusspanade mit Apfel-Rucola-Salat	127
Geflügelleber in Sherry-Sauce	128
Geflügelleber mit Selleriepüree	129
Geflügelleber-Parfait in Kürbiskernmantel mit Apfelspalten in Ahornsirup Glasiert	130
Geflügelleber-Steinpilz-Soße.....	131
Geflügellebercreme	132
Geflügelleberpraline im Kürbiskern-, Pumpernickelmantel.....	133
Geflügelleberschaum in Schalottensauce	134
Gefügelleber-Mousse mit Noilly Prat-Gelee	135
Gefüllte Kalbsleber mit Kartoffel-Crepes und Gebratenem Wirsing.....	136
Gefüllte Kalbsleberschnitzel	138
Gefüllte Kalbsschnitzel mit Spinat und Leber	139
Gefülltes Putenröllchen mit Seiner Leber a la Kerstin.....	140
Gehackte Hühnerleber	141
Geschnetzelte Leber mit Schmelzzwiebeln	142
Geschnetzelte Rehleber mit Apfel-Zwiebel-Konfit	143
Getrüffelte Gänseleber.....	144
Getrüffeltes Entenleber-Püree.....	146
Glacierter Apfel (Zu Gänseleber).....	147
Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce	148
Glasierte Kalbsleber mit Caramelisierten Kirschen	149
Gnocchi mit Kalbsleber und Salbeibutter.....	150
Hähnchenleber in Madeira.....	151
Hähnchenleber mit Pilzen.....	152
Hühnerleber.....	153
Hühnerleber a la 'Mogger	154
Hühnerleber am Spieß	155
Hühnerleber-Crostini.....	156
Hühnerleber in Chilisosse.....	157

Hühnerleber in Sherrysauce.....	158
Hühnerleber mit Kefen	159
Hühnerleber-Pfanne mit Äpfeln und Zwiebeln.....	160
Hühnerleber-Ragout mit Pilaw	161
Hühnerlebermousse mit Äpfeln	162
Hühnerlebermus	163
Hühnerlebern mit Äpfeln.....	164
Indische Leber am Reisturm	165
Kalbsbrust mit Leber-Schinken-Füllung	166
Kalbsfilet auf Leberwurstsauce.....	168
Kalbsleber 'Italienische Art'	169
Kalbsleber an Weißweibirnen und Zwiebeln.....	170
Kalbsleber auf Bürgerl.Art im Römertopf.....	171
Kalbsleber auf Frühlinglauch	172
Kalbsleber auf Käse-Ingwernudeln	173
Kalbsleber auf Sojasprossen	174
Kalbsleber Berliner Art.....	175
Kalbsleber-Geschnetzeltes.....	176
Kalbsleber in Sauce	177
Kalbsleber mit Aprikosensauce.....	178
Kalbsleber mit Banane.....	179
Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube.....	180
Kalbsleber mit Kirschen	181
Kalbsleber mit Lorbeer und Balsamtomaten	182
Kalbsleber mit Rotweinschalotten	183
Kalbsleber mit Speck und Kartoffelpüree	184
Kalbsleber mit Traubensosse	185
Kalbsleber mit Zwiebeln und Pflaumen	186
Kalbsleber-Mousse mit Birnen-Schalotten-Chutney.....	187
Kalbsleber-Pflanzerl mit Frischem Meerrettich.....	188
Kalbsleber Provenzalisch.....	189
Kalbsleber Sauer	190
Kalbsleberspieß Brochette de Foie de Veau Grillee Zurich	191
Kalbsleberstreifen 'Summertime'	192
Kalbsleberwürfel mit Basilikum	193
Kaninchenleber auf Chicoreesalat.....	195
Kaninchenleber mit Balsamessig	196
Kaninchenleber mit Balsamessig - Fegato die Coniglio	197
Kaninchenleber mit Weißkraut	198
Kartoffel-Möhrenschaum mit Leber	199
Kartoffel-Steckrüben-Püree mit Geflügelleber und Karamelisierten Äpfeln	200
Kartoffelcarpaccio mit Spinat und Warmen Entenleberkuchen	202
Kartoffelrösti mit Avocados und Geschnetzelter Leber	203
Kartoffelwaffel mit Gebackener Leberwurst	204
Kraftbrühe mit Leber.....	205
Kürbisgemüse mit Kalbsleberschnitten	206
Kürbisravioli mit Kaninchenleber	207
Kuttelsalat mit Poulardenleber.....	208
Lammleber in Marsala-Zwiebel-Sauce	209
Lasagne mit Hackfleisch + Hühnerleber	210

Lasagne mit Leber	212
Leber 'Flower Power'	213
Leber 'Hauptstadt' mit Risi- Bisi	214
Leber a la Horst	215
Leber Albanische Art (Arnavut Cigeri) - Türkei	216
Leber Albanische Art Arnavut Cigeri	217
Leber-Ananas-Toast	218
Leber auf Mailänder Art	219
Leber auf Toast	220
Leber Berliner Art	221
Leber-Blitzcreme	222
Leber Chinesisch	223
Leber-Fondue	224
Leber-Frikadellen	225
Leber-Früchte-Salat	226
Leber im Teig Gebacken mit Nashi-Okra-Pürée	227
Leber in Rot	228
Leber in Senfhülle	229
Leber in Sojasauce - Kan-Chupsi	230
Leber-Maracuja-Geschnetzeltes	231
Leber mit Äpfeln	232
Leber mit Apfelkruste	233
Leber mit Apfelringen	234
Leber mit Gedünsteten Birnen	235
Leber mit Paprika	236
Leber mit Pilzen (Fegatini Con Funghi)	237
Leber mit Salbei	238
Leber nach Berliner Art	239
Leber Neben Rote Bete Chips	240
Leber-Pfannkuchen	241
Leber-Reis-Auflauf	242
Leber-Saltimbocca	243
Leber-Thymianknödel	244
Leber und Gemüse aus dem Wok	245
Leber und Gemüsesalat	246
Lebercreme	247
Lebercreme auf Toast	248
Lebercrostinis	249
Lebergeschnetzeltes	250
Lebergulasch	251
Leberhackbraten mit Tomatensauce	252
Leberkäs	253
Leberkäs (Bayern)	254
Leberkäs 2 (Bayern)	255
Leberkäs a la Kerstin	256
Leberkäs-Krautwickel	257
Leberkäse II	258
Leberkäse mit Spinatfüllung	259
Leberkäse nach Großmutter Art	260
Leberkäse-Ragout	261

Leberkäseraclette.....	262
Leberklößchen.....	263
Leberknödel	264
Leberknödel Fränkisch	265
Leberknödel vom Schwein	266
Leberknödeln	267
Leberkonsomé	268
Lebermilch	269
Leberpaste	270
Leberragout in Mini-Paprika.....	271
Leberravioli in Wildkraftbrühe	272
Leberreis	273
Leberschädel	274
Leberspätzle	275
Leberspätzle II.....	276
Leberspieß auf Naturreis (Dinner For Two).....	277
Leberspieße mit Zwiebelsosse	278
Leberterrine.....	279
Leberterrine mit Zimt	280
Leberwürfelchen.....	281
Leberwursthappen	282
Lewerknepp (Leberknödel).....	283
Lewerknepp, Gudde (Leberknödel Bessere Art).....	284
Löwenzahn-Radieschen-Salat mit Entenleber	285
Löwenzahnsalat mit Entenleber	286
Marinierte Hühnerleber auf Feldsalat mit Kürbiskernöl	287
Marinierte Hühnerleber auf Vogersalat mit Kernöl	288
Martinigans mit Geflügelleberfüllung	289
Masurische Hirschleberrollchen.....	290
Medaillons von der Rinderleber 'Bellevue'.....	291
Melonen-Rucola-Salat mit Geflügelleber und Pfeffervi	292
Mit Kalbsbrät und Leber Überbackene Kürbisschnitzel	293
Mit Leber und Schinken Gefüllte Coquelets	294
Mit Reis und Geflügelleber Gefülltes Hähnchen.....	295
Möhrenreis mit Geflügelleber.....	296
Mosaik von Wildente und Gänseleber	297
Mousse von Geflügellebern	298
Müetis Ankeläberli (Mutters Butterleber)	299
Orangenleber.....	300
Paella mit Kaninchen und Geflügelleber.....	301
Pappardelle mit Geflügelleber	302
Parfait aus Hühnerleber	303
Pastetchen mit Kaninchenleber	305
Perlhuhn mit Lebersauce (Faraona Con Salsa Peverada).....	306
Pfännchen (Mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck).....	307
Pfifferlinge mit Geflügelleber.....	308
Pikantes 'Semmelgeräsch' mit Geflügelleber-Apfel-Ragou.....	309
Pikantes 'Semmelgeräsch' mit Geflügelleber-Apfel- Ragout.....	310
Pilz-Leber.....	311
Pilze mit Leber Gefüllt	312

Pommersche Leberknödel.....	314
Praline von Geflügelleber auf Himbeer-Schaumwein-Gelee	315
Putenleber auf Apfelscheiben	317
Putenleber mit Frittierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola.....	318
Putenleber mit Geschmortem Gemüse	319
Putenleber mit Spargelsalat.....	320
Putenleber-Terrine.....	321
Ragù mit Geflügelleber und Pilzen	322
Rahmgemüse mit Leberkäse	323
Ravioli mit Hähnchenleber-Füllung (Emilia Romagna)	324
Rehleber 'Berliner Art'.....	325
Rehleber Gebacken.....	326
Rehleber Gedämpft.....	327
Rehleber Gedämpft.....	328
Rehleber in der Speckpfanne	329
Rehleber mit Essigzetschgen und Topinamburpüree	330
Rehleber Spessarträuberart	332
Rehleberparfait.....	333
Rehleberschnittchen	334
Reis mit Hühnerlebern (Risotto alla Finanziera)	335
Risotto alla Finanziera (Reis mit Hühnerleber)	336
Römerleber 'Vergleich der Gladiatoren'	337
Rosenkohlsalat mit Geflügelleber	338
Rühreier mit Geflügellebern	339
Rukosalat mit Kaninchenleber	340
Salat mit Geflügelleber.....	341
Salbeibutter mit Kalbsleber.....	342
Saltimbocca von der Wildleber mit Senf-Perlzwiebelsosse	343
Saltimbocca von Kalbsleber	344
Saltimbocca von Kalbsleber auf Risotto.....	345
Sauerkraut-Auflauf mit Kalbsleber	346
Sauerrahm-Leber (Petschonka W Smetane).....	347
Saure Kalbsleber (Saures Leberle).....	348
Saure Leber	349
Saure Leber Bayerische Art	350
Saure Leberle (Baden).....	351
Saure Rinderleber	352
Sautierte Entenleber, Chili und Kartoffel-/Koriandersalat	353
Sautierte Entenleber auf Apfel-Zwiebel-Confit an Portweinjus	354
Schweinefilet mit Leberfarce im Teigmantel	355
Schweinefilet mit Schweineleber (Rosticciata)	356
Schweinekamm mit Leber auf Gemencer Art.....	357
Schweineleber mit Kräuterzwiebeln	358
Schweinsleber auf Poznan-Art.....	359
Schweinsleber-Käse	360
Sellerie mit Leberfülle	361
Sikotakja Ladorighani I Tighantia (Gebratene Lammleber).....	362
Spargel- und Feldsalat M. Sautierter Lammleber U. -Herzen	363
Spinatrisotto mit Geflügelleber	364
Steinpilzrisotto mit Gebratener Entenleber.....	365

Strassburger Gänseleberpastete (Variante 1).....	366
Strassburger Gänseleberpastete (Variante 2).....	367
Strassburger Gänseleberpastete (Variante 3).....	368
Stubenküken mit Leberfüllung.....	369
Tagliarini mit Leber und Spinat.....	370
Tagliatelle mit Hühnerleber.....	371
Tagliatelle mit Morcheln und Kalbsleber.....	372
Tomaten- und Leber-Crostini.....	373
Tomatensauce mit Leber.....	374
Tomatensosse mit Leber.....	375
Toskanische Küche - Leberspieß.....	376
Tournedos in Majoransosse mit Gänseleber.....	377
Tournedos Rossini mit Gänseleber und Sauce Perigeux.....	378
Tridentiner Kalbsleber.....	379
Truthahn mit Leberfüllung.....	380
Venezianische Leber-Sauce.....	382
Verhülltes Fleisch mit Leber.....	383
Vorspeisensalat mit Hähnchenleber und Kruspeln.....	384
Weißbrotherz mit Lebercreme.....	385
Wildentenpraline mit Gänseleber.....	386
Wildgeflügelleber mit Ananas.....	387
Wildleberspieß.....	388
Wildschweinleber Original Spessarträuber-Art'.....	389
Wildschweinleber Spessarträuber-Art.....	390
Winterl. Salat M. Gebr. Entenleber U. Granatapfel-Vinaigr.....	391
Zöpfli mit Kalbsleber und Salbei.....	392
Zucchini Blüten mit Leberwurstfüllung.....	393

Lunge.....394

Lunge (Basisinfo).....	395
Beuscherl.....	396
Blintschiki mit Leber.....	397
Gebackene Beuschelröllchen (Mou de Boeuf Frit).....	398
Kalbs-Greck nach Großmutterart.....	399
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel.....	400
Lungenhaschee.....	402
Lungenhaschee mit Setzei (Brandenburg).....	403
Lungenragout (Gulasch Iz Ljogkich).....	404
Lungenschmarrn.....	405
Lungenstrudel.....	406
Lungensuppe mit Reis.....	407
Pikantes Wein-Beuschel.....	408
Saure Innereien / Beuschel (Sauer Gehäck).....	409
Saure Lunge.....	410
Saures Beuschel.....	411
Veltlinerbeuschl (Dac-Beuschl).....	412

Milz.....413

Milzschnittensuppe.....	414
-------------------------	-----

Niere.....415

Nieren - Info.....	416
Flammierte Nieren.....	417
Gebratene Nieren.....	418
Gebratene Nieren mit Senfsauce (Rognons En Casserole).....	419
Gedünstete Schweinsnieren	420
Geröstete Nieren mit Hirn.....	421
Kalbsniere im Körbchen.....	422
Kalbsniere in Strudelteig	423
Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisott	424
Kalbsnieren an Schabziger-Senf-Sauce.....	425
Kalbsnieren an Sherrysauce.....	426
Kalbsnieren in Knoblauchsahne.....	427
Kalbsnieren mit Portwein	428
Kalbsnieren Parisienne	429
Kalbsnierenbraten II.....	430
Kalbsnierenbraten mit Staudensellerie	431
Kalbsnierenpastete.....	432
Niere auf Senfsosse	433
Nieren in Knoblauchsahne.....	434
Nieren in Sektkreme	435
Nieren-Pie	436
Nieren-Pilz-Pfanne	437
Nieren Portugiesisch.....	438
Nieren-Risotto	439
Nieren vom Lamm.....	440
Nierenragout.....	441
Nierenragout Chantal.....	442
Omelett mit Würzigem Kalbsnierenragout.....	443
Pernod-Kalbsnieren an Äpfel-Sellerie-Sauce	444
Rettichcarpaccio mit Lauwarmen Nieren-Linsensalat	445
Rinones al Jerez / Nieren mit Sherry	446
Rinones al Jerez (Kalbsnieren an Sherrysauce)	447
Saure Nieren.....	448
Schweinenieren Süß-Sauer	449
Überbackene Nieren	450

Zunge.....451

Frischlingszünglein auf Salat mit Weißen Bohnen.....	452
--	-----

Info

Innereien - Leber, Zunge, Nieren, Herz

LEBER

Ob gebraten, gebacken, gegrillt oder sauer eingelegt - Leber schmeckt auf jede Art. Und sie kann in Scheiben, als Geschnetzeltes oder am Spieß zubereitet werden. Sehr wichtig: Leber immer erst nach dem Braten salzen. Niemals vorher! Sonst wird sie hart.

KALBSLEBER hat eine helle, braunrote Färbung. Ihre Gewebestruktur ist fein und locker.

RINDERLEBER ist etwas größer und hat eine braunrote Farbe. Ein Tip:

Legen Sie Rinderleber vor der Zubereitung in Milch. Dadurch gewinnt sie noch an Geschmack.

SCHWEINELEBER erkennen Sie an der fein porösen und leicht körnigen Schnittfläche. Die Farbe ist braunrot mit einem leichten Blauton. Leber ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Sie hat einen außerordentlich hohen Gehalt an leicht resorbierbarem Eisen.

Der Eisengehalt beträgt je 100 g:

Schweineleber 20,6 mg, Rinderleber 6,6 mg, Kalbsleber 10,2 mg.

So kann mit 100 g Schweineleber der tägliche Eisenbedarf des weiblichen Organismus gedeckt werden.

ZUNGE

Zunge zählt man ebenfalls zu den Innereien. Man verwendet Zungen vom Rind, Kalb und Schwein. Am schmackhaftesten ist die Kalbszunge. Sie ist auch am teuersten. Zungen werden nur im ganzen angeboten: frisch, gepökelt oder geräuchert.

Das Gewicht ist unterschiedlich:

Rinderzunge wiegt 1 - 2 Kilo, Schweinezunge wiegt ca. 400 g, Kalbszunge wiegt 600 - 800 g. Beim Einkauf sollten Sie noch folgendes beachten: je sorgfältiger alle anhaftenden Teile zum Kehlkopf hin weggetrennt sind, desto besser ist der Zuschnitt und desto höher ist der Preis. Zungen werden überwiegend gekocht und als Ragout oder mit delikaten Saucen serviert. Rinderzungen brauchen je nach Alter des Tieres - bis zu drei Stunden Kochzeit.

Zungen sind reich an Vitaminen der B-Gruppe, die für die Funktion des Nervensystems unentbehrlich sind, die Gewebsatmung kräftigen und die Haut straffen.

NIEREN

Mit Nieren können Sie vorzügliche Gerichte zubereiten. Ob gegrillt, geschmort oder gekocht. Kalbs- und Schweinenieren werden mit einem scharfen Messer halbiert - Rindernieren geviertelt. Danach sollten sie etwa 1 Stunde gewässert werden. So erhalten Sie einen milden Geschmack.

Braten oder schmoren Sie Nieren nicht zu lange, sonst werden sie zäh. Und stets erst nach dem Braten oder Schmoren salzen.

KALBSNIEREN sind besonders zart, ihr Fleisch ist sehr hell. Die Kalbsniere wird immer mit der Fettschicht verkauft.

RINDERNIEREN - aus vielen Lappen bestehend - wiegen etwa 500 g, sind dunkelrot und werden ohne das anhaftende Fett verkauft.

SCHWEINENIEREN haben die typische Nierenform. Ihre Farbe: ein helles Rotbraun. Sie wiegen etwa 125 g und werden ohne das anhaftende Fett angeboten.

Alle Nierenarten sind reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.

HERZ

Herz besteht aus magerem, zart-festem Muskelfleisch. Sie bekommen Herz vom Kalb, Rind und Schwein. Es ist reich an Eiweiß und Mineralstoffen und enthält alle wichtigen Vitamine.

KALBSHERZ hat eine hellbraune Farbe und wird wegen seines sehr zarten Geschmacks bevorzugt. Es wiegt etwa 400 - 600 g und wird im ganzen verkauft. Die Garzeit beträgt ungefähr eine Stunde.

RINDERHERZ hat eine kräftige braune Farbe. Es wiegt bis zu 1 1/2 kg und wird im ganzen oder in Scheiben verkauft. Die Garzeit ist entsprechend hoch: bis zu 2 Stunden. Deshalb unser Tip: Wenn Sie Rinderherz braten wollen, dann kochen Sie es am besten im Schnellkochtopf etwa 45 Minuten vor.

SCHWEINEHERZ hat eine rotbraune Farbe und benötigt bei einem Gewicht von 300 - 400 g eine Garzeit von 60 - 75 Minuten.

Kalbsherz enthält viel Magnesium und Vitamin E. Rinderherz ist besonders reich an Eisen, während Schweineherz einen hohen Gehalt an Kalzium und Vitamin A aufweist.

Herz

Herz - Info

Herz

Herz besteht aus magerem, zart-festem Muskelfleisch. Sie bekommen Herz vom Kalb, Rind und Schwein. Es ist reich an Eiweiß und Mineralstoffen und enthält alle wichtigen Vitamine.

Kalbsherz hat eine hellbraune Farbe und wird wegen seines sehr zarten Geschmacks bevorzugt. Es wiegt etwa 400 - 600 g und wird im ganzen verkauft. Die Garzeit beträgt ungefähr eine Stunde.

Rinderherz hat eine kräftige braune Farbe. Es wiegt bis zu 1 1/2 kg und wird im ganzen oder in Scheiben verkauft. Die Garzeit ist entsprechend hoch: bis zu 2 Stunden. Deshalb unser Tip: Wenn Sie Rinderherz braten wollen, dann kochen Sie es am besten im Schnellkochtopf etwa 45 Minuten vor.

Schweineherz hat eine rotbraune Farbe und benötigt bei einem Gewicht von 300 - 400 g eine Garzeit von 60 - 75 Minuten.

Kalbsherz enthält viel Magnesium und Vitamin E. Rinderherz ist besonders reich an Eisen, während Schweineherz einen hohen Gehalt an Kalzium und Vitamin A aufweist.

Anticuchos (Herzspieße)

Zutaten

1 3/16	kg	Rinderherz
4		Rote Chilischoten
10		Knoblauchzehen
3	Essl.	Rotweinessig
		Salz
1	Teel.	Kreuzkümmel
3	Essl.	Achioteöl

Zubereitung

Anticuchos gehören in Peru zu den Nationalgerichten und werden oft in den Garküchen am Straßenrand angeboten.

Das Herz sorgfältig von Adern und Haut befreien und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken, den Knoblauch pellen.

Chilischoten, Knoblauch, Essig, Salz und Kreuzkümmel im Mixer oder im Blitzhacker pürieren und die Herzstücke damit einreiben. Zugedeckt für 12 Stunden kalt stellen.

Einen Holzkohlegrill oder einen Elektrogrill vorheizen. Die Fleischwürfel auf ein Sieb geben, die Marinade auffangen. Das Fleisch mit Achioteöl bepinseln und die Stücke auf Spieße stecken (doppelte Anzahl wie oben angegeben).

Die Spieße etwa 8 bis 10 Minuten von der Glut entfernt grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Man kann die Marinade auch in einem Topf etwas einkochen lassen und getrennt zu den Spießen servieren.

Genauso gut schmecken Anticuchos übrigens, wenn man dafür statt Herzbeispielsweise Schweinefiletstücke nimmt.

Dazu Reis und Salat.

Gedünstetes Herz

Zutaten

1		Kalbsherz o. 2
	--	Schweineherzen o. 1/2
	--	Rind
		Salz
		Pfeffer
60	Gramm	Speck
30	Gramm	Margarine
1		Zwiebel
1		Möhre
1		Lorbeerblatt
1		Tomate
1		Zitronenscheibe
		Fleischbrühe
1	Essl.	Mehl
3	Essl.	Saure Sahne
		Rotwein

Zubereitung

Herz waschen und halbieren. Mit Salz und Pfeffer einreiben, spicken oder mit Speckscheiben umbinden. Den übrigen kleingeschnittenen Speck und die Margarine erhitzen, Herz mit Zwiebel, Möhre, Lorbeerblatt, Tomate und Zitronenscheibe darin anbräunen, wenig Brühe aufgießen. Unter öfterem Nachgießen 30 bis 40 Minuten dünsten. Mehl mit Sahne glattrühren, die Soße damit binden und mit Rotwein abschmecken. Rinderherz hat eine längere Garzeit als Kalbsoder Schweineherz.

Geflügelherzen im Wokgemüse

Zutaten

500	Gramm	Putenherzen
200	Gramm	Bambussprossen
1	Bund	Lauchzwiebeln
1	klein.	Paksoi
50	Gramm	Sojabohnenkeime
10	Gramm	Frischer Ingwer
1		Korianderwurzel
1/2	Teel.	Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Milch
		Erdnussöl zum Braten
1	Essl.	Dunkles Sesamöl
2	Essl.	Sojasauce
1/2		Orange den Saft

Zubereitung

Die Herzen legen Sie für mindestens zwei Stunden in Milch ein. Danach vierteln Sie die Herzen und entfernen dabei das Fett und die Sehnen.

Die Bambussprossen, das Weiße und Hellgrüne der Lauchzwiebeln und den Paksoi schneiden Sie in Scheiben, den geschälten Ingwer in feine Würfelchen. Die gewaschene und kleingehackte Korianderwurzel zerstoßen Sie mit dem Pfeffer in einem Mörser.

Erhitzen Sie das Öl und das Sesamöl in einer großen Pfanne oder im Wok und braten Sie zuerst die Herzen unter ständigem Wenden an. Danach geben Sie zuerst die Bambussprossen, dann nach etwa 4 Minuten die Lauchzwiebeln, den Paksoi und Ingwer zu und schmoren unter ständigem Wenden weiter, bis die Lauchzwiebeln auseinander fallen. Schmecken Sie mit der Sojasauce, dem Orangensaft und Korianderpfeffer ab und geben anschließend die Sojabohnenkeime zu.

Gefüllte Schweineherzen

Zutaten

2		Schweineherzen
1		Paprikaschote
1		Zwiebel
1/2	Teel.	Basilikum
1/4	Teel.	Pfeffer
6		Speckscheiben
4	Essl.	Rotwein
		Salz
		Paprika

Zubereitung

Die Herzen halbseitig aufschneiden, die Adern entfernen und gut auswaschen. Basilikum, Pfeffer und Salz gut mischen. Die Herzen damit innen und außen einreiben. Die Paprikaschote in Streifen schneiden, in die Herzen einlegen und zunähen.

Die Hälfte der Speckscheiben in einen Schmortopf legen, darauf die in Scheiben geschnittene Zwiebel verteilen und darauf die Herzen setzen. Jedes Herz mit Speckscheiben belegen und mit Holz-Zahnstochern oder Rouladennadeln feststecken. Die Oberfläche mit Paprika bestreuen. Den Rotwein angießen und zugedeckt im Herd garschmoren.

Gefülltes Kalbsherz (*)

Zutaten

1		Kalbsherz
		Bratengemüse
50	Gramm	Tomatensauce
100	ml	Rahm
		Mehl zum Bestäuben

FÜR DIE FÜLLUNG

50	Gramm	Bratwurstbrät
50	Gramm	Schweinsleber fein gehackt
1		Weißbrötchen
		-- in Milch eingeweicht
1		Ei
		Zwiebeln gehackt
		Knoblauch gehackt
		Verschiedene Kräuter
		-- gehackt

Zubereitung

Das Kalbsherz wird mit einem scharfen Messer geöffnet, gut gewässert, das Blut entfernt und die Sehnen in der Mitte herausgeschnitten. Dann wird das Kalbsherz mit der Farce (alle obigen Zutaten gut vermischt) gefüllt und mit Bindfaden vernäht. Das Herz wird nun mit wenig Fett in einem Bratentopf auf allen Seiten angebraten, dann gibt man das Bratengemüse (Mirepoix) und das Tomatensauce dazu. Mit dem Mehl bestäuben und nochmals alles gut anziehen, dann mit Wasser oder Bouillon aufgießen, würzen und fast zwei Stunden kochen lassen.

Das Kalbsherz ist gar, wenn es sich leicht durchstechen lässt.

Die Sauce wird auf die gewünschte Dicke eingekocht, passiert, abgeschmeckt und mit dem Rahm verfeinert.

Die Sauce über das in Tranchen geschnittene Kalbsherz gießen und mit Semmelknödel und Salat servieren.

(*) Eppis ibär ds Härz! - Sicher zweifelt niemand über die Bedeutung des Herzens. Alle denken dabei sofort an das lebende Organ und nicht an ein wohlschmeckendes Fleischgericht. Rinds-, Kalbsoder Schweinsherzen werden Sie kaum auf einer Speisekarte unserer Feinschmeckerlokale finden. Die Zubereitung dieser Leckerbissen ist den Hausfrauen vorenthalten. Das Herz hat aber auch einen ernährungsphysiologischen Wert. Herz hat einen hohen Gehalt an Eiweiß, ist vitaminreich und kalorienarm 100 g Herz enthält nur 115 Kalorien.

Und de d'Reschtae? - Das Kalbsherz kalt aufschneiden und mit Salzgurken zu Kartoffel-Salat servieren.

Geschmortes Herz

Zutaten

500	Gramm	Herz
		Margarine
		Salz
2		Zwiebel
1	Essl.	Trockenpilze vorgeweicht
1		Paprika
1/4	Ltr.	Saure Sahne
1/4	Ltr.	Brühe oder Wasser
2	Teel.	Mehl
		Zitronensaft

Zubereitung

Das Herz in Würfel schneiden, in heißem Fett anbraten, Salz, kleingeschnittene Zwiebeln, Pilze und streifig geschnittene Paprika zugeben. Nach und nach saure Sahne darübergießen und nach Zugabe heißer Brühe zugedeckt schmoren lassen. Das gare Gericht mit kalt angerührtem Mehl binde mit Zitronensaft, nach Wunsch auch Wein oder Tomatenmark abschmecken.

Geschmortes Kalbsherz

Zutaten

- 1 klein. Kalbsherz (ca. 750 g)
- 10 Gramm Getrocknete Steinpilze
- 1 Möhre
- 1 Porreestange
- 250 Gramm Knollensellerie
- 1 Schalotte
- Pfeffer a. d. Mühle
- Salz
- 3 Essl. Öl
- 40 Gramm Butter
- 1/4 Ltr. Milder trockener Weißwein,
-- Riesling aus Franken
- 12 Grüne Pfefferkörner, Dose
- 125 ml Schlagsahne
- 1/2 Bund Glatte Petersilie
- Etwas Kerbel abgezupft
- 2 Reife Williamsbirnen

Zubereitung

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnenhälften längs in dünne Scheiben schneiden (am Stielende nicht durchschneiden). Birnenhälften mit dem flachen Messer zu einem Fächer auseinanderdrücken. Wenn die Birnen noch sehr fest sind, werden sie geschält (aber noch nicht entkernt und in Scheiben geschnitten), kurz in leichtem Zuckerwasser und Wein gegart. Kalbsherz gründlich waschen, längs in 4 Teile schneiden, sorgfältig Fett, Knorpel und Sehnen abschneiden. Steinpilze kurz kalt abbrausen, in wenig lauwarmem Wasser einweichen. Möhre, Porree und Sellerie putzen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die gepellte Schalotte fein würfeln. Fleisch mit Pfeffer und sparsam mit Salz würzen. Schmortopf erhitzen, Öl hineingießen, heiß werden lassen. Herz darin unter Wenden 5 Minuten braten. Öl abgießen. Butter zum Herz in den Topf gießen. Gut ausgedrückte Steinpilze, Gemüsestreifen und Schalotte mit anbraten, mit Wein ablöschen, Pfefferkörner zugeben. Topf zudecken. Herz 2 Minuten schmoren, dann herausnehmen, in Alufolie einwickeln, 15 Minuten nachgaren lassen. Sahne und gehackte Petersilie in den Schmorfond geben, einmal kräftig aufkochen, nicht salzen, weil die Sauce durch Pilze, Gemüse und Wein genügend Würze hat. Herz aus der Folie nehmen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Kerbelblättchen in die Sauce geben. Herz in Scheiben mit der Sauce und einer angefächerten Birne anrichten. Wenn Ihnen die Portion nicht groß genug sein sollte :-)) können Sie noch ein sahniges Kartoffelpüree dazu reichen.

Geschmortes Kalbsherz mit Kapernsauce

Zutaten

2		Kalbsherzen
1		Zwiebel
200	Gramm	Wurzelgemüse
1/2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Rindsuppe oder Fond
		Lorbeerblätter
		Kapern
		OEI
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Die Kalbsherzen halbieren, putzen und für einen Tag im Kühlschrank wässern. Am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen, waschen und mit Küchentuch trockentupfen. Die Herzen anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im heißen Fett kurz scharf anbraten. Herzen aus der Pfanne nehmen und Wurzelgemüse und Zwiebel im Bratensatz dunkel rösten. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Die Kalbsherzen wieder in die Sauce legen, Lorbeerblätter beifügen, mit Suppe aufgießen, bis die Herzen knapp bedeckt sind, und etwa zwei Stunden schmoren lassen. Dann Herzen aus der Sauce nehmen, Sauce abseihen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kapern dazugeben. Sauce mit etwas kalter Butter oder Stärkemehl binden. Kalbsherzen in Streifen von etwa einem halben Zentimeter schneiden und mit reichlich Sauce anrichten. Als Beilagen eignen sich Teigwaren, Rosmarinerdäpfel oder Erdäpfelpüree.

Anstatt Kapern kann man auch entkernte Oliven und Paradeiswürfel verwenden.

Geschmortes Rinderherz

Zutaten

600	Gramm	Rinderherz
2	Essl.	Weißmehl
2	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
1	Teel.	Tomatenmark
1	Teel.	Thymian
1		Lorbeerblatt
		Pfeffer
		Salz
75	ml	Rotwein

Zubereitung

Das Herz säubern, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und im heißen Öl anbraten. Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern, die Zwiebel kleinschneiden und beides mit anbraten.

Das Tomatenmark dazugeben, mit Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz würzen und mit Wasser auffüllen. 1/2 Stunde langsam schmoren lassen.

Dann den Rotwein dazugießen und nochmals etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Gespicktes Kalbsherz mit Rahmsauce

Zutaten

800	Gramm	Kalbsherz
100	Gramm	Speckspeck
80	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Wurzelwerk (Karotte, -- Petersilienwurzel, -- Sellerie)
		Butterschmalz zum Anbraten
	Etwas	Tomatenmark Suppe oder brauner -- Kalbsfond zum Aufgießen
125	ml	Sauerrahm
2	Essl.	Glattes Mehl
	Etwas	Geriebene Zitronenschale Salz, weißer Pfeffer
5		Pfefferkörner
1	klein.	Lorbeerblatt Gehackte Petersilie

ZUM GARNIEREN

Kapern

FÜR DIE BEILAGE

250	Gramm	Bandnudeln (Eiernudeln und -- Spinatnudeln gemischt)
	Etwas	Butter

Zitronensaft und Obers abschmecken. Herz in gefällige Stücke schneiden und in der Sauce ziehen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Gemischte Bandnudeln ins kochende Wasser geben, und bissfest kochen. Nudeln gut abtropfen lassen, danach in Butter schwenken.

Nudeln auf Tellern anrichten, dazu die Herzscheiben anrichten, mit der Sauce übergießen. Mit Petersilie bestreuen und mit Kapern garnieren.

Zubereitung

Herz halbieren, gut waschen, abtrocknen. Speck in dünne Steifen schneiden, das Herz damit spicken, mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen, Herz an allen Seiten kräftig braun anbraten. Wurzelwerk schälen, waschen und ebenso wie Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden. Herz aus der Kasserolle heben, Zwiebeln und Wurzelwerk im Bratrückstand anrösten.

Tomatenmark beigegeben, weiter rösten und mit Suppe oder Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner sowie etwas geriebene Zitronenschale untermengen. Herz wieder in die Kasserolle geben. Zugedeckt am Herd in etwa 1 3/4 Stunden weich garen. Dabei die Flüssigkeit je nach Bedarf ergänzen.

Wenn das Herz weich ist, aus der Kasserolle heben und warm stellen.

Lorbeerblatt entfernen, Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.

Sauerrahm mit Mehl verrühren und zügig mit der Schneerute unter die Sauce rühren. Ein Mal aufkochen, mit

Gulasch aus Rinderherz oder Kuheuter

Zutaten

600	Gramm	Rinderherz -- oder Kuheuter
4	Essl.	Butter oder Margarine
1		Lorbeerblatt
1		Zwiebel
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Wurzelwerk

Zubereitung

Das Herz gründlich waschen und die Röhren herausschneiden. Kuheuter soll einige Stunden gewässert und dann gut ausgedrückt werden.

Nach dieser Vorbereitung werden sowohl Herz als auch Euter in Würfel zu 30 bis 40 gr. geschnitten, leicht gesalzen und in Butter oder Margarine angebraten.

Dann den Topf mit leicht gesalzenem heißem Wasser auffüllen und das Herz 1 1/2 bis 2 Stunden, das Euter 3 bis 4 Stunden auf nicht zu starker Flamme kochen. Nach Bedarf kann immer wieder heißes Wasser zugegossen werden. 30 bis 40 Minuten vor Beendigung der Garzeit das geputzte Wurzelwerk kleingeschnitten und das Lorbeerblatt der Brühe zusetzen.

Inzwischen feingehackte Zwiebel in der Butter oder Margarine goldgelb anschwitzen, mit Mehl überstreuen, noch 1 bis 2 Minuten weiterrösten, das Tomatenmark beigegeben und das Gemisch aus Zwiebel, Mehl und Tomatenmark 10 Minuten vor dem Garen in den Gulasch rühren.

Auf Wunsch kann dieser Gulasch mit etwas Zitronensaft oder - wenn nicht vorhanden - mit etwas schwachprozentigem Weinessig abgeschmeckt werden.

Saftkartoffeln oder körnig gekochter Reise vervollständigen das Gericht. Gewiegte Kräuter als Garnierung und ein Rohkostsalat aus Obst oder Gemüse werden empfohlen.

Hähnchenherzen

Zutaten

120	Gramm	Hähnchen- oder Putenherzen
		Salz
		Pfeffer
1	klein.	Zwiebel
30	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
1	Essl.	Silberzwiebeln
1/2		Lorbeerblatt
		Thymian
60	ml	Rotwein
1	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Gehackte Petersilie
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Tomatenketchup
1	Essl.	Butter kalt

Zubereitung

Die Hähnchenherzen gut waschen und dabei den weißen Strang entfernen. Die Putenherzen in kleine Würfel schneiden und dabei alles Weiße entfernen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und Würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und mit dem Tomatenmark kurz braten. Zwiebel und Herzfleisch hinzufügen und darin anbraten. Dann Silberzwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian und Rotwein

Mit Senf und Ketchup abschmecken.

Die Soße durch ein Sieb in einen Mixer gießen und mit der kalten Butter kurz aufmixen. Zusammen mit den Herzen in einer Schüssel anrichten.

Dazu gibts Reis (vielleicht Kräuterreis, wenn ihr noch Kräuter von der Suppe übrig habt) und einen gemischten Salatteller.

Herz - Gebraten

Zutaten

1 1/2 kg Rinderherz
Suppengrün
1 Zwiebel
Einige Gewürzkörner
1/2 Lorbeerblatt
Pfeffer
Paprika
Salz
80 Gramm Semmelbrösel
1 Ei
Butter oder Magarine zum
-- Braten

Zubereitung

Das Suppengrün wird geputzt und in Stücke geschnitten, das Herz aufgeschnitten, von Sehnen und Fett befreit und zusammen mit dem Gemüse in kochendes Salzwasser gegeben. Die Zwiebel, Lorbeerblatt und Gewürzkörner werden dazugegeben und das Herz weichgekocht. Man lässt es in der Brühe abkühlen, nimmt es dann heraus und schneidet es in Scheiben.

Die Scheiben werden dann mit Pfeffer und Paprika bestreut, in verquirltem Ei und anschließend in Semmelbrösel gewendet und in heißer Butter oder Magarine auf jeder Seite ca. 4 Minuten gebraten.

Herz mit Gemüse

Zutaten

500	Gramm	Herz
2	Essl.	Mehl
60	Gramm	Fett
2		Salzgurken
2		Rote Rüben
2		Möhren
		Salz
		Pfeffer
		Fleischbrühe
		Saure Sahne

Zubereitung

Das Herz säubern, waschen, in kleine Stücke schneiden, in Mehl wälzen und braten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat. In einen Schmortopf umfüllen, die in Stücke geschnittenen Salzgurken, roten Rüben, Möhren so Salz und Pfeffer zugeben, etwas Brühe zugießen und auf kleiner Flamme schmoren. 5 bis 10 Minuten bevor das Gericht gar ist, saure Sahne zugießen und mit Salz abschmecken.

Herzen am Spieß

Zutaten

2		Birnen
150	Gramm	Cashewkerne
150	Gramm	Hähnchenbrust
100	Gramm	Hühnerherzen
3		Kartoffeln
1		Fläschchen Kirschlikör
200	ml	Oliven schwarz
1	Bund	Rosmarin
2		Tomaten
2		Rote Bete

Zubereitung

Die kräftigsten Rosmarinstiele bis auf die Spitze entblättern, abwechselnd eine Hühnerherz und einen Hähnchenbrustwürfel aufspießen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Die Rote Bete schälen, mit einem Spiraldreher zu Spaghetti schneiden und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, fritieren und salzen. Für die Soße die Tomatenecken in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Weißwein ablöschen, ein Stück Brühwürfel einrühren, einkochen, passieren und mit den halbierten, entkernten Oliven und frisch gehacktem Basilikum verfeinern.

Herzengulasch

Zutaten

750 Gramm Frische Hähnchenherzen
Crème fraîche mit Kräutern
Fondor
Curry
Paprika
Salz
Majoran
Basilikum

Zubereitung

Herzen 1/2 bis 3/4 Stunde mit etwas Öl und Wasser anschmoren, dabei mit oben genannten Gewürzen würzen. Sind die Herzen gut angeschmort Crème fraîche dazugeben, abschmecken, fertig !

Beilagen : gekochte Kartoffeln

Herzragout

Zutaten

1 1/2	kg	Rinderherz
		Suppengrün
1		Zwiebel
1/2		Lorbeerblatt
30	Gramm	Butter oder Magarine
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Tomatenmark
125	ml	Rotwein
30	Gramm	Kapern
2		Gewürzgurken

Zubereitung

Das Rinderherz wird gesäubert, längs durchgeschnitten und mit zerkleinertem Suppengrün, Lorbeerblatt und Pfeffer in kochendes Salzwasser gegeben. Wenn das Herz weich ist, nimmt man es heraus, stellt es warm und seiht die Brühe durch.

In Butter oder Magarine schwitzt man die feingehackte Zwiebel an, stäubt Mehl darüber und gießt mit ca. 1/2 Brühe auf, dann wird das Tomatenmark und der Rotwein eingerührt. Abschmecken. Die feingewürfelten Gurken und Kapern in die Soße geben.

Das Herz schneidet man in Stücke und lässt es in der Soße noch kurze Zeit ziehen.

Hirschkalbsherz in Cassissauce mit Mohnnudeln

Zutaten

560 Gramm Herz vom Hirschkalb
Buttermilchbeize, siehe
-- separates Rezept
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Butter

CASSISSAUCE

1 Essl. Cassisessig
80 ml Johannisbeersaft, schwarz
250 ml Wildjus, siehe
-- separates Rezept
40 ml Cassislikör
1 Prise Senfpulver
30 Gramm Butter
80 Gramm Johannisbeeren, schwarz,
-- wenn möglich frische

MOHNNUDELN

150 Gramm Kartoffeln, gekocht
50 Gramm Weizenmehl
60 Gramm Butter
1 Eigelb
50 Gramm Mohn
Muskatnuss, gerieben
Butter, zum anbraten

GARNITUR

100 Gramm Junge Spinatblätter

Zubereitung

Herz halbieren und einen Tag in Buttermilchbeize legen. Herz herausnehmen, trockentupfen, entsehnen und würzen. Olivenöl erhitzen und die Herzhälften anbraten. Butter zugeben und unter ständigem Übergießen von beiden Seiten 2 Minuten weiterbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensatz mit Essig und Johannisbeersaft ablöschen. Wildjus und Cassis dazugeben, einkochen lassen und mit Senfpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter mit dem Pürierstab unterschlagen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken. Gekochte, gut ausgedampfte Kartoffeln passieren mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Auf bemehltem Brett zu Schupfnudeln formen. In Salzwasser kochen, in Mohn wälzen und in zerlassener Butter anbraten. Spinatblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen. Herz längs in Scheiben schneiden und sternförmig auf den Tellern anrichten. Spinatblätter zwischen die Scheiben legen. Mohnnudeln obenauflegen und mit der Cassissauce überziehen.

Kalbsherz

Zutaten

1		Kalbsherz
333	ml	Rotwein
1		Zwiebel
1		Nelke
1	klein.	Lorbeerblatt
5		Pfefferkörner
1		Karotte
1	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butter
		Evtl. Mehlbutter

Zubereitung

Kalbsherz waschen, von Sehnen befreien und 3-5 Tage in Rotwein zusammen mit Zwiebel, Nelke, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Karotte einlegen (Herz muss täglich einmal gewendet werden).

Vor der Zubereitung Kalbsherz gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben, in heißer Butter von allen Seiten anbraten. Mit der Beize ablöschen und mindestens 1 1/2 Std. langsam gardünsten.

Bratensosse durch ein Sieb streichen, abschmecken. Evtl. mit Mehlbutter binden.

Kalbsherz am Spieß

Zutaten

350	Gramm	Kalbsherz
120	Gramm	Paprikaschoten, bunt -- gewürfelt
1		Rote Zwiebel
1	Teel.	Butterschmalz
300	Gramm	Blattspinat
1/2	Tasse	Gemüsebrühe

FÜR DIE SAUCE

1	Teel.	Butter
1/4		Rote Zwiebel
2		Tomaten
60	Gramm	Egerlinge
1	Essl.	Kräuter
2	Essl.	Sahne
1	Tasse	Tomatensaft Jodsalz Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Kalbsherz in Wasser auf den Biss kochen. Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse putzen.

Mundgerechte Stücke vom Fleisch, von den Paprikaschoten und den Zwiebeln auf einen Spieß stecken und in Butterschmalz von allen Seiten braten. Den Blattspinat waschen, putzen, in wenig Brühe dünsten und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und für kurze Zeit in heißes Wasser legen. Anschließend abschälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Sauce die kleingehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Nach und nach die kleingewürfelten Tomaten, die in Scheiben geschnittenen Egerlinge und die Kräuter dazugeben und mitdünsten. Mit der Sahne angießen und mit dem Tomatensaft verfeinern. Die Sauce mit Pfeffer und Jodsalz würzen und leicht einkochen lassen.

Den gedünsteten Blattspinat auf einem Teller anrichten. Darauf den Kalbsherzspieß legen und das Ganze mit der vorbereiteten Sauce übergießen.

Dazu sind neue Kartoffeln empfehlenswert.

Kalbsherz Gefüllt 1941

Zutaten

1		Kalbsherz	Zubereitung
40	Gramm	Speck, geräuchert	
		Essig wenig	Das Herz muß vom Fett und den Sehnen befreit und gewaschen werden.
1		Zwiebel	
1/2		Brötchen, alt	Abtupfen und innen aushöhlen. Mit Salz einreiben.
1	Tasse	Wasser	
2		Knoblauchzehen	Den Speck in hauchdünne Streifen schneiden und die Außenwände des Herzens damit spicken. In eine Schüssel legen.
		Estragon	
1	Teel.	Fett	Etwa ein achtel Liter Essig mit Estragonblättern erhitzen und über das Herz gießen. Zugedeckt eine Stunde beizen.
		Petersilie	
		Salz	Währenddessen kann man die Füllung zubereiten.
		Pfeffer	
		Paprikapulver	
		Thymian	
		Basilikum	
30	Gramm	Mehl	
500	ml	Brühe	
		Milch etwas	

Das Brötchen einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in wenig Fett kurz anrösten. Das Brötchen ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch dazu geben. Die fein gehackten Kräuter und Gewürze untermischen.

Die Füllung in das gebeizte Herz geben. Zunähen.

Etwas Fett in einem Topf erhitzen. Das Herz mit Mehl bestäuben und anbraten. Mit heißer Brühe ablöschen. Etwa 70 Minuten garen.

Die Soße passiert man durch und rührt etwas Milch ein.

Kalbsherz in Aceto Balsamico mit Perlzwiebeln

Zutaten

- 1 Kalbsherz
- 2 Schalotten feingehackt
- 12 Frische Perlzwiebeln
-- halbiert
- 1 Knoblauchzehe feingequetsch
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 1 Essl. Johannisbeerkonfitüre
-- schwarz
- 2 Essl. Balsamicoessig
- 125 ml Kräftiger Rotwein
- 2 Essl. Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Herz halbieren, von Fett und überflüssiger Haut befreien. Pfeffern, salzen und in Butter bei kleinem Feuer von allen Seiten anbraten. Fünfzehn Minuten bei 170 Grad in den Ofen geben. In einer separaten Pfanne Schalotten und Knoblauch goldbraun rösten, die Konfitüre dazugeben und anschließend mit Fleischbrühe und dem Essig ablöschen. Die Zwiebeln dünsten. Das Herz warmstellen, die Pfanne wieder auf dem Herd erhitzen. Mit dem Rotwein den Bratensatz lösen und zum Balsamicofond geben. Die Sauce mit etwas Stärkemehl, das mit einem Esslöffel Wasser angerührt wurde, abbinden. Das Herz in dünnen Tranchen aufschneiden, es sollte leicht rosa sein. Die Zwiebeln anrichten und die Sauce angießen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Kalbsherz-Ragout.

Zutaten

4	Kalbsherzen
	Salz
1	Kalbsfuß
1	Bund Suppengrün
1	Zwiebel in Scheiben
	Gewürzkörner

Zubereitung

4 Stück Kalbsherzen werden gewaschen, mit warmem Salzwasser zugestellt, dann gibt man einen gut gewässerten, in Stücke geschlagenen Kalbsfuß, etwas Suppengemüse (Sellerie, Petersilie, Möhren), einige in Butter geröstete Zwiebelscheiben, etwas ganzes Gewürz dazu und kocht die Herzen langsam gar. Sodann befreit man sie von allem Fett, drückt sie in die vorgewärmten Fleischgläser, gießt die filtrierte Brühe darüber und sterilisiert sie 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch werden die Kalbsherzen im Glase erwärmt, in Scheiben geschnitten, die Sauce wird mit einer guten Buttereinbrenne seimig gekocht, mit einigen Tropfen Maggi-Würze gewürzt und über die Fleischscheiben angerichtet. Man kann Kartoffeln oder Klöße dazu geben.

Ochsenherz Als Sauerbraten

Zutaten

1		Ochsenherz
		Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
2		Gewürznelken
1	mittl.	Zwiebel in Scheiben
150	ml	Rotwein
		Salz
		Speck zum Spicken
60	Gramm	Butter
		Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

Ein Ochsenherz wird gereinigt, halbiert mit mehreren Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 2 Gewürznelken, einer mittleren, in Scheiben geschnittenen Zwiebel in ein irdenes Gefäß gelegt und mit einer Tasse Rotwein übergossen. Gut zugedeckt und täglich gewendet, lässt man es 10 bis 12 Tage liegen. Dann nimmt man das Herz aus der Marinade, reibt es mit Salz ein, spickt es recht gleichmäßig, brät es in 6 dkg guter Butter an und schmort das Herz, indem man nach und nach die Marinade und frische, kräftige Kalbsknochenbrühe zugießt, langsam weich. Dann drückt man je eine Hälfte in ein Sturzglas, übergießt es mit der filtrierte Sauce und sterilisiert.

Beim Anrichten wird das Herz im Glase erwärmt, die Sauce mit in Butter gar gemachtem Mehl verbunden, mit etwas saurem Schmetten verquirlt und über dem in Scheiben geschnittenen Herz serviert.

Ragout aus Rinderherz

Zutaten

750	Gramm	Rinderherz
2	Essl.	Mehl
1	groß.	Zwiebel
200	Gramm	Lauch
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Tomatenmark
2	Prisen	Salz
2	Prisen	Frisch gemahlener -- weißer Pfeffer
2	Prisen	Paprikapulver, scharf
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
125	ml	Saure Sahne
2		Eigelbe
2	Essl.	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Das Herz waschen und dabei alle Blutreste ausspülen. Harte Blutgefäße, Sehnen und Fett entfernen. Das Herz in 4 cm große Würfel schneiden und im Mehl wenden.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Das Schmalz erhitzen, die Zwiebel und den Lauch braten, bis die Zwiebel glasig ist, das Fleisch hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten.

Das Tomatenmark und die Gewürze mit der Fleischbrühe mischen und die Hälfte zum Fleisch gießen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Während der Garzeit nach und nach die restliche Fleischbrühe dazugießen und, wenn nötig noch etwas Wasser nachfüllen.

Die saure Sahne mit den Eigelben verquirlen. Das Ragout vom Herd nehmen, mit der Eigelbsahne ligieren und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Ragout von Gebeizten Kalbsherzen.

Zutaten

		Essig
2	x	Wasser
1		Zwiebel
		Salz
6		Pfefferkörner
3		Gewürnelken
1		Lorbeerblatt
		Wacholderbeeren
4		Kalbsherzen
1		Kalbsfuß

Zubereitung

1 Teil Essig und 2 Teile Wasser werden mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Salz, 6 Stück Pfefferkörnern, 3 Gewürnelken, 1 Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren aufgekocht und erkaltet über 4 Kalbsherzen gegossen. Man läßt die Herzen einige Tage in dieser Beize liegen, wendet sie aber täglich. Dann gibt man etwas Gewürz aus der Beize, stellt die Herzen in derselben auf den Herd, gibt einen in kleine Stücke zerschlagenen Kalbsfuß dazu und kocht die Herzen gar, aber nicht zu weich. Dann drückt man sie in die Gläser, übergießt sie mit der passierten Sauce und sterilisiert.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit in Butter angerührtem Mehl gebunden, die Herzen in schwache Scheiben tranchiert und nochmals in der Sauce aufgekocht, mit 1/8 Liter saurem Schmetten und etwas Zitronensaft abgeschmeckt und serviert.

Ragout von Wildherzen

Zutaten

- 4 Herzen von Reh, Gams oder Mufflon oder
- 3 Herzen von Schwarz- oder Damwild Bzw.
- 2 Herzen von Rotwild, Pfeffer Salz
- 1 Essl. Butterschmalz
- 2 Schalotten feingeschnittene
- 300 ml Wildknochensuppe
- 1 Teel. Kräuter der Provence
- 150 ml Sahne Sherry

Zubereitung

Die Herzen halbieren und waschen. Aufsitzendes Fett dünn wegschneiden. Die Herzen in Streifen, dann in Stücke schneiden, pfeffern und salzen. In erhitztem Butterschmalz das Ragout anbraten. Gegen Ende des Anbratvorganges die Schalotten zufügen und mitanbraten. Die Wildknochensuppe angießen, die Kräuter der Provence zugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 40 Minuten schmoren. Sahne zufügen und aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Sherry abschmecken.

Rahmherz mit Semmelknödel

Zutaten

1	kg	Herz (Schwein oder Rind)
1		Karotte
1		Gelbe Rübe
1		Lorbeerblatt
2		Angedrückte Knoblauchzehen
1	Essl.	Essig
2		Suppenwürfel
2		Geschnittene Zwiebeln
2		Knoblauchzehen (geschält und geschnitten)
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Estragonsenf
1/4	Ltr.	Obers
2	Essl.	Glatt gerührter Sauerrahm
1	Essl.	Gehackte Petersilie

SEMMELEKNÖDEL

6		Semmeln
1	klein.	Zwiebel
2		Eier
1/4	Ltr.	Milch
2	Essl.	Schmalz oder Butter
2	Essl.	Mehl
		Salz

Butter goldbraun rösten - zu den Semmeln geben. Ei, Milch und Mehl den Semmelwürfel beimgen, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. Masse kurz rasten lassen. Beliebig große Knödel formen und in gesalzenem Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Sauce vor dem Servieren mit glatt gerührtem Sauerrahm und gehackter Petersilie vollenden, mit Semmelknödel servieren.

Tipp: Wenn Sie beim Knödelkochen den Topf zudecken, werden die Knödeln durch den entstehenden Dampf noch flaumiger.

Zubereitung

Das Herz in reichlich Wasser mit der Karotte, der gelben Rübe, dem Lorbeerblatt, dem Knoblauch, Suppenwürfel und Essig ca. 1 Stunde weich kochen. Herz aus dem Kochfond heben, abkühlen lassen und feinblättrig schneiden. Karotte und gelbe Rübe ebenfalls klein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, geschnittene Zwiebel und Knoblauch goldgelb anrösten. Mit Mehl stauben, kurz durchschwenken und mit dem Kochfond aufgießen. Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln, sodass diese eine sämige Konsistenz aufweist. Senf und Obers beimgen, nochmals aufkochen und das geschnittene Herz sowie die Karotten und gelben Rüben hinzufügen.

Für die Semmelknödel:

Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Schmalz oder

Leber

Geflügelleber (Info)

Die Leber ist mit das Feinste, was Geflügel zu bieten hat. Und das im doppelten Sinn, denn sie ist nicht nur eine wohlschmeckende Leckerei, sie ist auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Doch nicht jede Geflügelleber ist eine Delikatesse, denn bei ungesunder Ernährung der Tiere können Rückstände von Medikamenten und Chemikalien enthalten sein. Daher sollten Sie schon beim Einkauf auf artgerechte Tierhaltung achten. Wie eine gute Geflügelleber zum Gaumenschmaus wird, ist Thema unserer Kochschule.

Warenkundliche Tipps: - Da die Leber ein Filterorgan ist, können sich Schadstoffe aus der Luft und durch ungesunde Ernährung in ihr sammeln. Deshalb sollten nach Meinung von Ärzten Innereien nicht mehr als einmal pro Monat gegessen werden. Wichtig ist aber auch beim Einkauf auf die Herkunft des Geflügels zu achten, es empfiehlt sich nur Leber aus Bio-Tierhaltung zu kaufen. - Im Handel werden meist Geflügellebern vom Huhn und vom Truthahn angeboten. Kräftiger sind die Lebern von Enten und Gänsen. - Die Leber sollte so frisch wie möglich gekauft und verarbeitet werden. Eine frische Leber muss außen schön glänzen, dabei darf sie nicht säuerlich riechen. Je heller eine Leber ist, umso fetter ist sie. - Die Leber vor dem Braten von allen Sehnen und Häutchen befreien und gut säubern. -Die Leber schmeckt gebraten am besten. Dabei ist darauf zu achten, dass sie sanft bei leichter Hitze gebraten wird. Innen sollte sie noch zart rosa bleiben. Ganz durchgebraten wird sie leicht trocken und bröselig. Damit die Leberscheiben auch saftig und zart bleiben erst nach dem Braten salzen. - Umstritten ist die Delikatesse aber, wenn die Leber von gestopften Tieren (insbesondere Gänsen) stammt. In Deutschland ist das Stopfen von Gänsen verboten. -Besonders gut passen Kräuter wie Majoran, Rosmarin, Salbei, Estragon und auch säuerliche Äpfel zu Lebergerichten.

Annereien - Leber - Info

Leber

Ob gebraten, gebacken, gegrillt oder sauer eingelegt - Leber schmeckt auf jede Art. Und sie kann in Scheiben, als Geschnetzeltes oder am Spieß zubereitet werden. Sehr wichtig: Leber immer erst nach dem Braten salzen. Niemals vorher! Sonst wird sie hart.

Kalbsleber hat eine helle, braunrote Färbung. Ihre Gewebestruktur ist fein und locker.

Rinderleber ist etwas größer und hat eine braunrote Farbe. Ein Tip:

Legen Sie Rinderleber vor der Zubereitung in Milch. Dadurch gewinnt sie noch an Geschmack.

Schweineleber erkennen Sie an der fein porösen und leicht körnigen Schnittfläche. Die Farbe ist braunrot mit einem leichten Blauton. Leber ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Sie hat einen außerordentlich hohen Gehalt an leicht resorbierbarem Eisen.

Der Eisengehalt beträgt je 100 g:

Schweineleber 20,6 mg, Rinderleber 6,6 mg, Kalbsleber 10,2 mg.

So kann mit 100 g Schweineleber der tägliche Eisenbedarf des weiblichen Organismus gedeckt werden.

Ananastoast mit Geschnetzelter Leber

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber Mehl
125	Gramm	Pfifferlinge
30	Gramm	Margarine Salz Pfeffer, weiß Pilzbrühe
2	Teel.	Speisestärke
6	Essl.	Sahne
29	Gramm	Butter
4		Ananasscheiben, Dose
4	Scheiben	Toastbrot Petersilie, gehackt

Zubereitung

Leber in fingerdicke Streifen schneiden. In Mehl wenden. Pfifferlinge ganz lassen. Margarine im Topf erhitzen. Fleisch rundherum anbraten, salzen und mit der Pfeffermühle drübergehen und die abgetropften Pfifferlinge reingeben. 2 Esslöffel Pilzbrühe zugeben. Bei schwacher Hitze knapp 8 Minuten schmoren lassen. Speisestärke mit Sahne verrühren. Soße damit binden.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Butter erhitzen. Ananasscheiben darin goldbraun anbraten, auf getoasteten Brot legen, darauf die Leber verteilen. Mit Petersilie eventuell auch mit Zitronen- und Tomatenschnitzen garnieren.

Andalusische Geflügelleber in Sherrysauce

Zutaten

2		Schalotten , in Würfeln
1		Knoblauchzehe , gehackt
500	Gramm	Geflügelleber
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Teel.	Rosmarinblätter, gezupft
4	Essl.	Olivenöl
125	ml	Fino-Sherry
125	ml	Hühnerbrühe
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1	Essl.	Petersilie, frisch gehackt
20	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Geflügellebern waschen, trockentupfen, würzen und in Olivenöl portionsweise scharf anbraten. Herausnehmen und warmstellen.
3. Schalotten und Knoblauch im Bratfett anschwitzen, mit Sherry abl schen. Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben und einköcheln lassen. Mit Brühe aufgießen, einreduzieren lassen. Die Butter einrühren und die Hühnerleber wieder dazugeben. Wenige Minuten garen und die Petersilie untermischen.

Apfel-Hühnerleber-Aufstrich mit Portweinsauce (Biolek)

Zutaten

		APFEL LEBER
150	Gramm	Schalotten
250	Gramm	Hühnerleber, geputzt
1	groß.	Apfel
		Butter, reichlich
		Salz
		Pfeffer

SAUCE
Schalotten, gehackt
Portwein
Schnittlauch

AUESSERDEM
Baguette

Zubereitung

Die Schalotten fein hacken, die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheibchen schneiden. Die Schalotten in der Butter andünsten, die Apfelscheibchen dazugeben und mitdünsten. Die Leber dazugeben und braten. Salzen und pfeffern. Alles im Mixer pürieren und in ein Schüsselchen füllen. Kalt stellen. Für die Sauce feingehackte Schalotten mit Portwein einkochen, immer wieder Portwein dazugeben, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht wird. Schnittlauch in Röllchen schneiden, dazugeben. Zum Servieren etwas Hühnerleber-Apfel-Gemisch auf eine Baguettescheibe streichen, in die Mitte eine kleine Vertiefung machen und etwas von der Sauce hineinträufeln.

Apfelménü , Salat mit Geflügelleber und Portweinapfel

Zutaten

150	Gramm	TK-Himbeeren
1	Kopf	Blattsalat
1	Bund	Brunnenkresse
1		Schalotte
2	mittl.	Äpfel , säuerlich
500	Gramm	Geflügelleber
2	Essl.	Butter
3	Essl.	Portwein
3	Essl.	Himbeeressig
		Salz
		Pfeffer, schwarz a.d.M.

Zubereitung

Die Himbeeren auftauen lassen. Salat putzen, Brunnenkresse verlesen, waschen, abtropfen lassen und evtl. in mundgerechte Stücke zupfen. Alles auf Tellern anrichten. Schalotte pellen, hacken. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte quer in Scheiben schneiden. Die Leber abrausen und trockentupfen. In der heißen Butter bei schwacher Hitze 5 bis 6 Min. braten, herausnehmen und warm stellen. Die Schalotte im Bratfett glasig dünsten. Apfelringe zugeben und kurz anbraten. Mit Portwein und Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Apfelringe auf dem Salat anrichten. Mit der lauwarmen Marinade beträufeln.

Asiatische Leber

Zutaten

2		Blutorangen
1		Blumenkohl
1		Birne
150	Gramm	Kalbsleber
4		Kartoffeln
400	ml	Kokosmilch
50	Gramm	Parmesan
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stifte schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun braten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Leber, die ebenfalls in kleine Stücke geschnitten wurde, hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit etwas Kokosmilch und Sahne auffüllen. Die Kartoffelstäbchen und die Leber mit der Sauce auf einem Teller servieren.

Avocadoragout mit Geflügelleber

Zutaten

2		Rote Paprikaschoten
2	klein.	Zwiebeln
40	Gramm	Butter
500	Gramm	Geflügelleber
		Jodsalz
		Schwarzer Pfeffer frisch
		-- gemahlen
50	ml	Trockener Sherry
2	Essl.	Crème fraîche
100	ml	Schlagsahne
2		Reife Avocados
2	Essl.	Zitronensaft
1	Prise	Zucker
		Muskatnuss gerieben

Zubereitung

Die Paprikaschoten in dem auf 240 °C vorgeheizten Backofen solange rösten, bis die Haut ganz schrumpelig geworden ist. Die Schoten 5 Minuten in ein feuchtes Küchentuch wickeln, dann häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Nebenher die Zwiebeln schälen und fein hacken, in der Butter in großer Pfanne glasig dünsten. Die Geflügelleber kurz abspülen, trockentupfen, von Häuten und Sehnen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. In die Pfanne geben und unter Rühren rundherum Farbe annehmen lassen. Dann mit wenig Jodsalz und reichlich Pfeffer würzen. Mit Sherry, Crème fraîche und Sahne ablöschen und die Sauce einmal aufkochen lassen. Die Avocados schälen, halbieren, entkernen und etwa 2 cm groß würfeln. Die Würfel mit Zitronensaft beträufeln, dann zusammen mit den Paprikastreifen in das Ragout geben. Das Ragout mit wenig Zucker, Muskatnuss und nach Belieben noch mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken und nochmals erhitzen.

Bananen Kalbsleber

Zutaten

4	Scheiben	Kalbsleber
1	Essl.	Mehl
40	Gramm	Butter zum Braten
		Salz
4		Bananen
8		Kirschen zum Garnieren
2		Petersiliestengel

Zubereitung

Leber waschen, trocknen und in Mehl wenden. Butter in der Pfanne erhitzen. Leber auf beiden Seiten je 8 bis 10 Minuten darin braten. Dann erst salzen. Auf einer Platte anrichten und warmhalten. Bananen schälen und halbieren. Im Bratfond bräunen. Auf die Leber verteilen. Mit Kirschen und Petersilie garnieren. Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitung: 20 Minuten

Bananenreis mit Geflügelleber

Zutaten

600	ml	Instant-Hühnerbrühe
1		Lorbeerblatt
250	Gramm	Basmatireis
400	Gramm	Geflügelleber
2		Äpfel säuerlich
3	Essl.	Sojaöl
2	Teel.	Currypulver
1	Teel.	Paprika edelsüß
		Salz
1	Essl.	Butter
2	klein.	Bananen
50	Gramm	Erdnusskerne geröstet
		Zitronensaft

Zubereitung

Hühnerbrühe mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, Reis hineingeben, umrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten quellen lassen.

Geflügelleber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, eventuell von Sehnen und Fett befreien und in Stücke schneiden.

Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und abwechseln mit den Hühnerleberstücken auf Metallspieße stecken (1 Spieß pro Person).

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 8-10 Minuten braten. Currypulver mit Paprika vermengen, etwas davon über die Spieße streuen, kurze Zeit weiterbraten, die Spieße mit Salz bestreuen und warm stellen.

Butter in das Bratfett geben und erhitzen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mit den Erdnusskernen in das Bratfett geben und darin anbraten. Die restliche Gewürzmischung und den Reis hinzufügen, locker unterheben und miterhitzen. Mit Zitronensaft abschmecken, die Spieße auf dem Reis anrichten und sofort servieren.

Bayerische Leberknödel

Zutaten

- 1 Brötchen
- 10 Gramm Butter- oder Schweineschmalz
- 250 Gramm Rinderleber
- 1 Ei verquirlt
- 2 Bund Petersilie fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Essl. Semmelbrösel

Zubereitung

Das Brötchen in Würfel schneiden. Das Schmalz in der Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb braten.

Die geputzte Rinderleber mit den Brotwürfeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Masse mit dem Ei und der Petersilie mischen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig 1 bis 2 Stunden ausquellen lassen. Sollte er dann noch flüssig sein, die Semmelbrösel untermischen.

Mit zwei nassen Löffeln längliche Klöße aus der Masse abstechen und in heißem Salzwasser 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Bayrische Leberknödel

Zutaten

5		Brötchen, altbacken
125	ml	Milch
1/2	Teel.	Salz
600	Gramm	Rinderleber
60	Gramm	Knochenmark
1		Zwiebel, kleine
3		Petersiliestengel
40	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Teel.	Zitronensaft
		Pfeffer
		Majoran
1	Ltr.	Fleischbrühe, Würfeln

Zubereitung

Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch mit Salz erhitzen und drübergießen. Eine Stunde stehen lassen. Leber, Knochenmark und Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Feingehackte Petersilie zugeben. Dann Mehl, Eier, Zitronensaft und die Gewürze. Mit dem eingeweichten Brötchen vermischen. Mittelgroße Klöße formen. In die leicht siedende Fleischbrühe geben. 20 Minuten drinlassen. Dann sind die Klöße gut. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 35 Minuten

Beilagen:

Bayern essen zu Leberknödel Sauerkraut, das mit einem Stück durchwachsenen Speck gekocht worden ist.

Berliner Leber à la Vincent Klink

Zutaten

4		Dünne Kalbsleberscheiben à -- 80 g
1	Essl.	Scharfen Senf
1		Schalotte, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein -- geschnitten
50	Gramm	Gerauchter Bauchspeck, fein -- gewürfelt
4	groß.	Wirsingblätter -- (möglichst groß)
1		Ei
1	Essl.	Brotbrösel
1/2	Bund	Petersilie, fein geschnitten
2	Zweige	Thymian, fein -- geschnitten
1	Bund	Frisches Bohnenkraut
200	Gramm	Breite grüne Bohnen
1		Frühlingsswiebel
4		Getrocknete Tomaten
1		Apfel
1	Prise	Muskat Salz, Pfeffer Butter

Zubereitung

Die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die getrockneten Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und klein schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann würfeln. Die Bohnen putzen, in Salzwasser weich kochen, in Eiswasser abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das dicke Ende der Frühlingsswiebel achteln, das Grün in feine Röllchen schneiden.

Die Leberscheiben in heißer Butter kurz von beiden Seiten anbräunen und gleich auf einen kalten Teller geben. Würzen mit Pfeffer und Salz.

Schalotten, Knoblauch und Speck in Butter anschwitzen. Senf, Petersilie und Thymian dazugeben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Dieses Geröstel auf zwei Leberscheiben verteilen und die anderen Scheiben darauf legen. Die Lebersandwiches mit Brotbröseln bestreuen und in die weichgekochten

Wirsingblätter einwickeln. Die Enden der Blätter mit verquirltem Ei bestreichen, so dass sie beim Erhitzen fest zusammenkleben. Dann in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten.

Frühlingsswiebel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Äpfel und die Tomaten dazugeben und weichbraten. Bohnen, Bohnenkraut und das Zwiebelgrün zugeben und gut durchschwenken. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und mit den Lebersandwiches servieren.

Berliner Leber mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten

2		Säuerliche Äpfel
2	groß.	Zwiebeln
4		Dünne Scheiben
		-- geräucherter durchw.
		-- Speck
40	Gramm	Butterschmalz
4	Scheiben	Kalbs- oder
		-- Rinderleber
		(je etwa 125 g)
		Pfeffer
		Mehl
		Salz

Zubereitung

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel und Zwiebeln in Ringe schneiden. Speckscheiben knusprig braten und warm stellen.

Etwas Butterschmalz erhitzen, Apfel- und Zwiebelscheiben darin dünsten und ebenfalls warm stellen.

Leber mit Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Restliches Butterschmalz erhitzen, Leber darin von beiden Seiten 5 Minuten braten, salzen und auf einer Platte anrichten. Apfel und Zwiebelringe darauf verteilen und die Speckscheiben darüberlegen.

Blätterteigpastetchen mit Entenleber- Brombeer-Ragout und Rucola- Melonensalat

Zutaten

BLÄTTERTEIG

250 Gramm Blätterteig
-- (3 rechteckige Scheiben)

Pfeffer

Frische Majoranblättchen

Mehl zum Ausrollen

1 Eigelb, mit etwas Wasser
-- verquirlt

ENTENLEBER

350 Gramm Entenleber

30 Gramm Butterschmalz

Salz, Pfeffer

60 Gramm Rote Zwiebeln, in Streifen
-- geschnitten

3 Knoblauchzehen, in dünnen
-- Scheiben

3 Essl. Johannisbeergelee

80 ml Rotwein

80 ml Roter Portwein

AUSSERDEM

4 Frühlingsswiebeln

10 Gramm Butterschmalz

100 Gramm Brombeeren, geputzt

RUCOLA MELONEN
SALAT

1 Netzmelone oder
-- Kantalupmelone

50 Gramm Rucola

- 30 ml Walnussöl
- 2 Essl. Walnusskerne, geröstet und
-- gehackt
- Weißer Balsamico-Essig
- Salz, Chili

Zubereitung

1. Backofen auf 220 GradC (Umluft) vorheizen. Eine Blätterteigscheibe beiseite legen. Die restl. Scheiben mit kaltem Wasser einpinseln, mit Pfeffer bestreuen und großzügig mit Majoranblättchen belegen. Blätterteigscheiben übereinander legen und mit der beiseite gelegten Scheibe abdecken. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Teig in 4 gleich breite Streifen schneiden und sie halbieren. Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Min. backen.
 2. Leberstücke von groben Sehnen und Häuten befreien, große Stücke halbieren. Leber in Butterschmalz anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
 3. In derselben Pfanne Zwiebelstreifen und Knoblauchscheiben anbraten. Johannisbeergelee zugeben, glattrühren, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Das Ganze etwas einkochen lassen.
 4. Frühlingsswiebeln putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die weißen Enden längs halbieren. Frühlingsswiebeln in Butterschmalz andünsten.
 5. Leber in die Sauce geben und erwärmen. Brombeeren zufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer abschmecken.
 6. Blätterteigstreifen quer halbieren. Je 2 untere Hälften auf Teller setzen, Frühlingsswiebeln und Entenleberragout darauf geben und mit den oberen Blätterteighälften abdecken. Pastetchen zusammen mit Rucola-Melonen-Salat anrichten.
- Zubereitungszeit: ca. 40 Min. Backzeit: ca. 15 Min.

Rucola-Melonen-Salat:

1. Melone halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit dem Kugelausstecher auslösen. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern, zu den Melonenkugeln geben.
2. Walnussöl, Walnusskerne und Melonen zu Rucola geben. Alles mit Essig besprühen, mit Salz und Chili würzen. Salat mischen, anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Weinempfehlung: Ein trockener Portugieser aus Rheinhessen, der Pfalz oder von der Ahr.

Blattsalat mit Geflügelleber und Himbeeren

Zutaten

200	Gramm	Hühnerleber
2		Schalotten
1		Eichblattsalat
100	Gramm	Himbeeren
1	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter (1)
120	Gramm	Butter (2)
4	Essl.	Himbeeressig
200	ml	Hühnerbrühe
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Leber abbrausen, trockentupfen, von weißen Häutchen befreien und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein hacken. Salat waschen, trockenschleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Himbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Öl und Butter (1) erhitzen, Leber und Schalotten darin ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen und zugedeckt warm halten. Fett aus der Pfanne gießen, Bratensatz mit Essig lösen, mit Brühe ablöschen und auf 1/3 Flüssigkeit einkochen, vom Herd nehmen, die Butter (2) mit dem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit Himbeeren und Leber anrichten, Sauce darüber träufeln.

TIP: Sie können statt Leber auch gebratene Hähnchenfilets verwenden.

Blattsalate mit Gebratener Entenleber und Karamellisiertem Apfel

Zutaten

100	Gramm	Gemischte Blattsalate
300	Gramm	Entenleber
1	klein.	Apfel (Boskop)
2	Essl.	Walnusskerne, gehackt
2	Essl.	Sherryessig
1	Essl.	Balsamicoessig
3	Essl.	Walnussöl
2	Essl.	Sonnenblumenöl
2	Essl.	Portwein
1	Essl.	Zucker
		Butter
		Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. Mit 1 EL Butter und Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Die Entenleber von allen Sehnen und Häutchen befreien und in Portionsstücke zerteilen. Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Sherryessig, Walnussöl, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und mit den Salatblättern vermengen. Den Salat auf 4 Tellern anrichten.

Die Entenleber in einer beschichteten Pfanne in Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Erst am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und den Bratfond mit Balsamico und Portwein ablöschen. Zusammen mit den warmen Apfelspalten auf dem Salat anrichten und mit Walnussstücken bestreuen.

Blintschiki mit Leber, Blintschiki S Petschonkoiy

Zutaten

TEIG			Zubereitung
260	Gramm	Mehl	
750	ml	Milch	
2		Eier	
1/2	Essl.	Butter	
1/2	Teel.	Salz	
1/2	Teel.	Zucker	

BELAG			Zubereitung
1/2		Kalbsleber	
1/2		Kalbslunge	
1		Karotte	
1		Zwiebel	
1	Bund	Petersilie	
4		Hartgekochte Eier	
1 1/2	Essl.	Butter	
		Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Blintschiki mit Leber: Blintschiki von beiden Seiten backen. Gewaschene Innereien mit Karotte und Petersilie in Salzwasser weichkochen und durch den Fleischwolf drehen.

Gehackte Zwiebel in Butter anbraten und die durchgedrehten Innereien kurz mitrösten. Mit kleingewürfelten Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.

In eine gefettete Kasserolle lagenweise Blintschiki und Füllung schichten und im Rohr bei Mittelhitze etwa eine Stunde goldbraun backen.

Eine pikante dunkle Sauce dazu servieren.

Blumenkohl-Leberkäse-Salat

Zutaten

- 200 Gramm Leberkäse feine Streifen
- 1 klein. Paprikaschote, rot
-- in feinen Streifen
- 1 klein. Paprikaschote, gelb
-- in feinen Streifen
- 1 klein. Blumenkohl in Röschen
- 1 klein. Kohlrabi gewürfelt
- 200 Gramm Spiralnudeln
- 1 Joghurt, natur
-- großer Becher
- 1 Mayonnaise kleines Glas
- 2 mittl. Zwiebeln gewürfelt
- Pfeffer, schwarz a.d.M.
- Salz
- Muskatnuss gerieben
- Kräuter der Provence
- 100 Gramm Esrom gewürfelt, bis 150 g

Zubereitung

Gemüse und Nudeln bissfest garen, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Joghurt, Mayonnaise, Zwiebeln und Kräuter gut verrühren und etwas ziehen lassen.

Gemüse, Nudeln und Leberkäse in die Joghurtmischung rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwa 20-30 Minuten kalt stellen.

Vor dem Servieren den Käse untermischen.

Anmerkung: Beim nächsten mal mit Pellkartoffeln statt Nudeln probieren und eventuell Pilze zugeben.

Butter-Gemüse mit Leberkäse

Zutaten

1		Blumenkohl (ca. 750 g)
500	Gramm	Kartoffeln
2	mittl.	Möhren
375	ml	Gemüsebrühe (Instant)
2	mittl.	Zwiebeln
1	Essl.	Öl
500	Gramm	Leberkäse (in Scheiben)
2	Essl.	Butter (ca. 40 g)
2	Essl.	Paniermehl (a 20 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer

Zubereitung

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und kleinschneiden. Alles in der kochenden Brühe ca. 15 Minuten dünsten. Abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhite Leberkäse und Zwiebelringe darin braun braten. Herausnehmen und warm stellen.

Butter in die Pfanne geben. Paniermehl darin unter Rühren goldbraun braten. Gemüse vorsichtig darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leberkäse Zwiebeln und Gemüse auf Tellern anrichten.

So geht's in der Mikrowelle: Vorbereiteten Blumenkohl, Möhren, Kartoffeln und 1/4 l Brühe in einer großen Mikrowellenform zugedeckt bei 600 Watt ca. 15 Minuten garen. Dabei ab und zu umrühren. Leberkäse und Zwiebelringe ext braten. Butter und Paniermehl in eine Mikrowellenform geben und bei 600 Watt 1-2 Minuten bräunen.

Getränke-Tip: Apfelsaft-Schorle.

Calabaza Frita - Hühnerleber mit Kürbis und Mandeln

Zutaten

2	kg	Kürbis (z.B. Hokkaido)
1/2		
250	ml	Olivenöl
200	ml	Weißwein
200	ml	Wasser
2		Getrocknete Paprikaschoten -- ersatzweise --
3		Frische Paprikaschoten
5		Knoblauchzehen
2		Hühnerlebern
2		Hartgekochte Eier
50	Gramm	Ungeschälte Mandeln
1	Essl.	Pinienkerne reichlich
1	groß.	Scheibe Weißbrot
1	Prise	Salz
1	Prise	Oregano Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Kürbis längs in schmale Streifen schneiden, Kerne abkratzen, Kürbisfleisch von der harten Außenhaut lösen und in 5 cm breite Stücke schneiden. Die Kürbisfleischstücke in 150 ml Olivenöl auf mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Wein und Wasser angießen, Pfanne schließen und auf kleiner Hitze etwa 30 bis 40 Min. dünsten, bis die Kürbisstücke weich sind.

Paprikaschoten aufbrechen, Samen herauskratzen, Schoten in breite Streifen schneiden. Hühnerleber in 2 cm dicke Stücke schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander die Knoblauchzehen, die Mandeln, die

Pinienkerne, die Brotscheibe, den Paprika und die Hühnerleber auf mittlerer Flamme kurz anbraten.

Knoblauch, Mandeln, Pinienkerne, Brot und getrocknete Paprika sollten leicht gebräunt sein, die Mandeln ihren charakteristischen Röstgeruch verströmen. Frische Paprika sollte weich sein, die Leber durchgegart. In einen Mörser geben und zerstoßen, wobei man Salz, Oregano und etwas Cayennepfeffer zugibt. Unter die Kürbisscheiben heben und noch 5 Min. auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Weißbrot servieren.

Tipp :

Einen einwandfreien Kürbis erkennen Sie an der festen, relativ matten Schale, die keine Druckstellen und bräunliche Flecken aufweisen sollte. Er sollte schwer in der Hand liegen. Ein Rest des Stils verzögert das Austrocknen und ist ein weiteres Qualitätsmerkmal.

Herausgekratzte Kürbiskerne waschen, dann trocknen oder rösten (mit/ ohne Salz) als Knabberei für Ihre Tapa-Tafel.

Cannelloni mit Leberfüllung

Zutaten

4	Essl.	Olivenöl
250	Gramm	Leber
1		Zwiebel
1		Karotte
2		Tomaten
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Majoran
2	Essl.	Tomatenmark
3	Essl.	Mehl
1		Zitrone Saft davon
1/2	Tasse	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Speisewürze
3	Essl.	Butter oder Margarine
400	Gramm	Nudelteigplatten -- oder Cannelloni -- (Fertigprodukt)
1/4	Ltr.	Bechamelsosse
50	Gramm	Pecorino
200	Gramm	Bel Päuse, gerieben
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Das Öl erhitzen und die gewaschene, gut abgetropfte und in sehr kleine Würfel geschnittene Leber darin braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebel und die Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden und im verbliebenen Bratfett glasig schwitzen.

Die enthäuteten, entkernten und in kleine Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben, mit Thymian und Majoran würzen.

Das Tomatenmark unterrühren, das Mehl mit dem Zitronensaft und dem Weißwein glattrühren und das Gemüse damit binden.

Das Fleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und der Speisewürze abschmecken und erkalten lassen.

Eine feuerfeste Form ausfetten.

Die Cannelloni in Salzwasser etwa 5 Minuten ziehen lassen, gut abtropfen lassen und mit der Lebermischung füllen.

In die Form schichten, die mit dem Pecorino gewürzte Bechamelsosse angießen und mit dem Bel Päuse bestreuen.

Im auf 200°C/Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Carajacas (Marinierte Leber)

Zutaten

6		Knoblauchzehen, gehackt
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Teel.	Meersalz
125	ml	Olivenöl
125	ml	Weinessig
1	Teel.	Scharfes Paprikapulver
1/2	Teel.	Oregano
1/2	Teel.	Thymian
4	Scheiben	Rinderleber Ó 200 g
		Öl zum Braten
1	Prise	Kreuzkümmel
		Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Für die Beize den Knoblauch im Mixer mit Petersilie und Salz zermahlen. Nach und nach Olivenöl, Essig, Paprikapulver, Oregano und Thymian untermischen. Die Leber waschen, trockentupfen und in eine Porzellanoder Glasschüssel legen. Mit der Beize übergießen und mehrmals darin wenden. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten braten. Fertige Leber aus der Pfanne heben und warmstellen. Die Beize in den Bratfond einrühren, etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Leber mit der Sauce anrichten. Dazu gekochte Kartoffeln reichen.

Champignon-Leber

Zutaten

- 1 Dose Champignons(230 g
Einwaage)
- 2 Essl. Mehl
- 4 Scheiben Leber a 175 g
- 3 Essl. Öl
Salz
Pfeffer
- 125 ml Sahne
- 2 Teel. Stärkemehl
- 1 Pack. Kartoffelpüree (110g)
- 2 Essl. Röstzwiebeln

Zubereitung

Champignons abtropfen lassen. Leber mit Mehl bestäuben, im Öl auf jeder Seite drei bis vier Min. braten, salzen und pfeffern. Herausnehmen, warm stellen, Sahne mit Pilzdosenflüssigkeit und Stärkemehl verquirlen, in den Schmorfond rühren, aufkochen, Champignons einlegen. Kartoffelpüree nach Vorschrift zubereiten, mit Röstzwiebeln bestreuen.

Champignon-Leber-Pfanne

Zutaten

600 Gramm Weiße Champignons
2 Bund Lauchzwiebeln
400 Gramm Kirschtomaten
500 Gramm Putenleber
-- ersatzweise:
-- Hähnchenleber
100 Gramm Butter
2 Essl. Frischer Salbei
schwarzer Pfeffer a.d.M.
200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Champignons trocken abreiben. Lauchzwiebeln und Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Putenleber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Putenleber darin anbraten.

Lauchzwiebeln und Salbei zufügen und 1 bis 2 Minuten mitbraten. Champignonpfanne mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne ablöschen. Kirschtomaten zugeben und ca. zwei Minuten in der Pfanne mitschmoren.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Reis, Stangenweißbrot oder Fladenbrot.

Crostini mit Gefügelleber- und Tunfischmus

Zutaten

		GEFLÜGELLEBERMUS	Zubereitung
300	Gramm	Hühnerleber	Geflügellebermus : Die Leber in Würfel schneiden und mit der kleingeschnittenen Zwiebel, Knoblauch und Salbeiblättern in Olivenöl andünsten. Kapern beigegeben, etwas pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten gar dünsten, die Leber muss innen noch rosa sein. Danach leicht auskühlen lassen und mit einem Mixstab zu einem groben Mus verarbeiten. Serviert wird dieses köstliche Hühnerlebermus auf in Olivenöl gebratenen Weißbrotscheiben. Tunfischmus : Möglichst Tunfisch in Olivenöl kaufen - im Sieb abtropfen lassen mit einer Gabel fein zerkleinern. Gekochten Schinken mit Knoblauch und Petersilie in der Moulinette fein zerkleinern, mit der Hälfte der Sahne aufgießen. Nun Tunfisch und Schinkengemisch vermischen evtl. mit etwas Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
1		Zwiebel	
3		Knoblauchzehen	
10		Salbeiblätter, frisch	
3	Essl.	Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer	
1	Glas	Kapern 50 g	
100	ml	Trockener Weißwein	
		-- Riesling, Pinot Grigio	
		TUNFISCHMUS	
1	Dose	Tunfisch in Olivenöl	
1	Becher	Süße Sahne	
200	Gramm	Gekochter Schinken	
1/2	Bund	Petersilie	
1		Knoblauchzehe	
		Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer	
		Zitrone	

Auf in Olivenöl gebratenen Weißbrotscheiben servieren.

Weintipp: Champagner oder Weißburgundersekt brut. Oder Sie probieren eine reife Riesling Auslese, die nicht zu trocken ausgebaut ist -Sie werden begeistert sein!

Crostini mit Hühnerlebermus

Zutaten

250	Gramm	Hühnerleber
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Kapern
100	ml	Weißwein
4		Sardellenfilets
1	Scheibe	Brot frisch

Zubereitung

Frisches Brot mit einem Mus aus Hühnerleber, gewürzt mit Kräutern und Olivenöl - das ist toskanische Küche. Die Brotscheiben schmecken warm (in Olivenöl in einer Pfanne geröstet) oder kalt mit dem pikanten Lebermus belegt.

Die Hühnerleber säubern und in mundgerechte Stücke schneiden, leicht pfeffern. Schalotten und Knoblauch schälen und klitzeklein schneiden. Petersilie, Kapern und Sardellenfilets ebenfalls.

Alle Zutaten in einer schweren Pfanne in Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und garköcheln (ca. 5 Min.). Anschließend alle Zutaten pürieren, dann erst salzen!

Jetzt nur noch auf einer Scheibe Brot verteilen und genießen!

Deidesheimer Blut- und Leberwurststrudel (Rheinland-Pfalz)

Zutaten

4	Scheiben	Strudelteig
1		Ei
320	Gramm	Blutwurst
320	Gramm	Leberwurst
200	Gramm	Blanchierte Wirsingstreifen
100	Gramm	Zwiebelstreifen -- in Buttergedünstet
1	Zweig	Majoran

Zubereitung

Die Strudelteigblätter mit dem verquirlten Ei bestreichen. In die Mitte den Wirsing, Majoran und die Zwiebel geben, Blut- und Leberwurst schichtweise auflegen. Das Strudelblatt wie ein Paket einpacken und in eine beschichtete Pfanne ohne Fettzugabe geben. Den Strudel bei etwa 180 c etwa 15 Minuten backen.

Ei mit Leber Gefüllt

Zutaten

8		Eier
1		Semmel
1		Ei
1	Dose	Leberkrem
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Petersilie

		ZUR SOSSE
200	ml	Saure Sahne
1		Eigelb
		Petersilie
50	Gramm	Butter

Zubereitung

Die hartgekochten Eier werden längs halbiert. Man nimmt das Eigelb heraus, zerdrückt es mit einer Gabel, vermischt es mit der eingeweichten durchpassierten Semmel, einem rohen Ei, der Leberkrem, Majoran, gemahlenem Pfeffer, einem Bund feingeschnittener Petersilie und Salz. Diese gut vermischte Füllung füllt man in die Höhlung der halben Eier. Auf einer feuerfesten Platte werden die Eier nebeneinander gestellt und mit einer Soße übergossen. Dazu wird die saure Sahne mit dem Eigelb und einem großen Bund Petersilie verrührt. Auf die Oberfläche der Eier setzt man Butterflöckchen und überbäckt sie in der Backröhre. Als Beilage serviert man Reis oder Kartoffeln.

Eierschwammerl-Risotto mit Hühnerleber

Zutaten

400 Gramm Geputzte Hühnerleber
2 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
Olivenöl zum Braten
250 Gramm Risotto-Reis
250 Gramm Eierschwammerl (100 g davon
-- grob zerhackt, den Rest
-- schön geputzt)
60 ml Trockener Weißwein
1/2 Ltr. Hühnersuppe ca.
50 Gramm Weiße Zwiebeln (fein
-- geschnitten)
1 Zehe Knoblauch
40 Gramm Butter
60 Gramm Geriebener Parmesan
1 Essl. Geschnittener Schnittlauch
1 Essl. Gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Etwas Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, fein gehackte Knoblauchzehe darin glasig anschwitzen. Grob gehackte Eierschwammerl begeben. Reis in den Topf einstreuen, verrühren und kurz anschwitzen lassen. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Hühnerleber leicht mit Pfeffer würzen, in etwas Öl beidseitig rosa braten. Zuletzt abgerebelte Thymianblätter begeben und kurz durchschwenken. Die Leber erst vor dem Anrichten salzen. In das Risotto soviel kochende Hühnersuppe eingießen, dass der Reis komplett von der Flüssigkeit bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Den Reis in 15 Minuten bissfest garen. Dabei immer wieder etwas heiße Suppe nachfüllen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Die schön zugeputzten Eierschwammerl für kurze Zeit darin durchschwenken. Salzen und zum fertigen Risotto geben.

Geriebenen Parmesan, etwas kalte Butter, Schnittlauch und Petersilie einrühren. In heißen Tellern anrichten und die Leber daraufsetzen. Mit Thymianzweigen garnieren.

Getränk: Bio-Apfelsaft, Obstgut Böckl, Deutsch-Wagram

Ente mit Leberfüllung

Zutaten

- 1 Küchenfertige Ente (ca. 1,8
 -- kg)
- 2 Altbackene Brötchen
- 1 Glas Geflügelfond (400 ml)
- 180 Gramm Entenleber
- 2 Essl. Öl
- 1 Zwiebel (60 g)
- 1 Ei
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 2 Teel. Gehackte Kräuter
 (Petersilie, Majoran,
 -- Salbei)
- 1 Teel. Sojasosse
- 2 Essl. Rotwein oder Orangensaft

Zubereitung

Die Ente innen und außen waschen, sorgfältig trockentupfen. Von den Brötchen die Rinde abreiben, in Scheiben schneiden. 125 ml Geflügelfond erhitzen, über die in Scheiben geschnittenen Brötchen gießen. Leber kleinschneiden, Zwiebel feinwürfeln, Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 hell andünsten, die Leber zugeben, kurz anbraten. Die Mischung zu den Brötchen geben, mit Ei und Gewürzen vermischen. Die Ente innen mit Salz und Pfeffer würzen, die Lebermischung in die Ente füllen, die Öffnung mit Rouladenhölzchen und Baumwollgarn verschließen. Nicht zu prall füllen, da sich die Füllung während des Garens noch ausdehnt. Ente mit der Brustseite nach unten auf den Rost mit Fettpfanne oder in einen Bräter legen. 4 - 5 EL Wasser zugeben, braten. Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 90 -100 Min. Ente nach 50 Minuten wenden, Fett abschöpfen, 1/2 Tasse Wasser zugießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Ente mit Salzwasser bestreichen und mit erhöhter Temperatur (220° - 240°) knusprig braten. Bratenfond entfetten, den restlichen Geflügelfond zugeben und damit loskochen. Den Fond mit Soßenbinder oder angerührtem Mehl binden. Mit Sojasosse und etwas Rotwein oder Orangensaft abschmecken. Die Ente tranchieren, auf einer warmen Servierplatte anrichten. Dazu schmecken: Kartoffelklöße, Rotkohl, gedünstete Äpfel und Preiselbeeren.

Entenleber mit Korinthensauce und Rote Rüben-Püree

Zutaten

8		Entenlebern
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Butter
2	Zweige	Thymian

FÜR DIE KORINTHENSAUCE

2		Schalotten
3	Essl.	Korinthen
1		Lauchstange
		-- nur das Weiße
100	ml	Roter Portwein
100	ml	Kräftiger Rotwein
40	ml	Sojasauce
125	ml	Hühnerfond
2	Essl.	Butter
		Salz, Pfeffer

FÜR DAS PÜREE

500	Gramm	Mehlige Kartoffeln
125	ml	Heißes Obers etwa
50	Gramm	Butter
125	ml	Heißen Roter Rüben-Saft
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für die Korinthensauce den Lauch waschen. Lauch und Schalotten feinwürfelig schneiden. Korinthen in Wasser aufkochen lassen, danach abseihen. Lauch und Schalotten in wenig Butter anschwitzen, mit Portwein, Rotwein, Hühnerfond und Sojasauce ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Korinthen zugeben und noch 2 Minuten köcheln lassen. Sauce mit kalter Butter montieren.

Für das Püree Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, danach ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Rote Rüben-Saft, Obers und Butter in die Kartoffeln einarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.

Leber putzen und auf eventuell verbliebene Gallenreste kontrollieren. Leber pfeffern und in einer Mischung aus Öl und Butter samt dem Thymian braten. Die Leber sollte im Inneren noch rosa sein.

In der Tellermitte das eher flüssige Püree anrichten, Leberstücke darauf setzen und die Korinthensauce rundum anrichten.

Entenleber mit Rosinen

Zutaten

100	Gramm	Ungeschwefelte Rosinen
100	ml	Gewürztraminer
600	Gramm	Entenleber
		Salz, Pfeffer
6	Essl.	Weinbrand
		Mehl zum Mehlieren
4	Essl.	Butter
50	ml	Kalbsfond
4	Scheiben	Toastbrot
		Butter zum Rösten des
		-- Toastbrots

ZUM GARNIEREN

Bunte Blattsalate

Zubereitung

1. Rosinen im Gewürztraminer ca. 15 Min. einweichen, bis sie aufgequollen sind. Dann im Wein ca. 5 Min. leicht köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und Wein auffangen.
2. Entenleberstücke von Sehnen und Häuten befreien und mit Salz, Pfeffer würzen. Mit Weinbrand beträufeln und ca. 5 Min. marinieren lassen.
3. Leberstücke aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, leicht mit Mehl bestäuben (überschüssiges Mehl abschütteln). Leber in der Hälfte der Butter bei geringer Hitze von beiden Seiten braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.
4. Gewürztraminer, Kalbsfond und Weinbrand, in der die Leber mariniert wurde, in die Pfanne gießen und die Sauce etwas einkochen. In der Zwischenzeit Toastbrot in Butter goldbraun rösten.
5. Restliche Butter in die Sauce rühren. Entenleber und Rosinen dazu geben und noch etwas in der Sauce ziehen lassen.
6. Entenleberstücke auf den Toastbroten anrichten, mit Rosinensauce überziehen und mit Blattsalaten garnieren.

Entenleber-Parfait M. Fr. Morcheln U. Eichblatt

Zutaten

500 Gramm Entenleber, geputzt, frisch
500 Gramm Butter
2 Teel. Olivenöl (bestes!)
1 klein. Schalotte in Würfel
-- geschnitten
1/2 Apfel geschält und
-- geschnitten
600 ml Rotwein
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 Eier
125 ml Sahne
50 Gramm Morcheln, frisch
1 Essl. Butter
1 Schalotte fein gewürfelt
1 Schuss Cognac
1 Kopf Eichblattsalat
Feldsalat
Rotweinessig
Oliven- oder Distelöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen und die Schalotten sowie Äpfel darin anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, abkühlen lassen und alles mit der Entenleber durch die feinste Scheibe des Wolfes drehen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Eier, Sahne und erwärmte, flüssige Butter darunterühren und durch ein Haarsieb streichen. Nochmals abschmecken.

In eine gefettete Terrine geben, Deckel auflegen und bei 70 Grad im Wasserbad 40 Minuten ziehen lassen.

Morcheln unter fließendem Wasser gut waschen. Größere halbieren. Butter und Schalotten in einer Kasserolle glasig werden lassen, Morcheln dazugeben, etwas angehen lassen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Cognac ablöschen.

Salat waschen, Blätter aussupfen aber ganz lassen. Aus Rotweinessig, Öl, Pfeffer und Salz ein mildes Dressing rühren und die Salatblätter damit marinieren.

Auf kalten, großen Tellern anrichten, nachdem die halbierten Morcheln mit Parfait gefüllt wurden und mit einem Suppenlöffel eine dominierende Portion ausgestochen wurde.

Entenleber-Parfait mit Frischen Morcheln und Eichblatt-Sa

Zutaten

500 Gramm Entenleber, geputzt, frisch
500 Gramm Butter
2 Teel. Olivenöl (bestes!)
1 klein. Schalotte, in Würfel
-- geschnitten
1/2 Apfel, geschält und
-- geschnitten
600 ml Rotwein
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 Eier
125 ml Sahne
50 Gramm Morcheln, frisch
1 Essl. Butter
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Schuss Cognac
1 Kopf Eichblattsalat
Feldsalat
Rotweinessig
Oliven- oder Distelöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen und die Schalotten sowie Äpfel darin anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, abkühlen lassen und alles mit der Entenleber durch die feinste Scheibe des Wolfes drehen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Eier, Sahne und erwärmte, flüssige Butter darunterühren und durch ein Haarsieb streichen. Nochmals abschmecken.

In eine gefettete Terrine geben, Deckel auflegen und bei 70 Grad im Wasserbad 40 Minuten ziehen lassen.

Morcheln unter fließendem Wasser gut waschen. Größere halbieren. Butter und Schalotten in einer Kasserolle glasig werden lassen, Morcheln dazugeben, etwas angehen lassen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Cognac ablöschen.

Salat waschen, Blätter aussupfen aber ganz lassen. Aus Rotweinessig, Öl, Pfeffer und Salz ein mildes Dressing rühren und die Salatblätter damit marinieren.

Auf kalten, großen Tellern anrichten, nachdem die halbierten Morcheln mit Parfait gefüllt wurden und mit einem Suppenlöffel eine dominierende Portion ausgestochen wurde.

Entenlebermousse (Mit Apfelpizza und Feigensauce)

-

Zutaten

400	Gramm	Butter
500	Gramm	Entenleber
1/2	Bund	Thymian
1	klein.	Unbehandelte Orange
50	Gramm	Schalotten
1/2	Teel.	Pökelsalz
3	Essl.	Madeira
250	ml	Schlagsahne
2		Eier, Gew.-Kl. 3
		Salz
		Weißer Pfeffer

Zubereitung

Eine 1 Liter-Terrine reicht für 8 bis 10 Personen.

Butter in Stücke schneiden, in einem Topf schmelzen, dann aufkochen und beiseite stellen, bis sie lauwarm ist. Schaum abschöpfen, die klare Butter ohne Bodensatz in ein Gefäß mit Tülle umgießen.

ZUM GARNIEREN
Salatblätter

Die Sehnen von den Lebern abschneiden. Thymian grob hacken. Orange dünn schälen, die Schale in Späne schneiden. Schalotten pellen und

grob würfeln.

Schalotten in etwas geklärter Butter glasig dünsten, Orangenspäne und Thymian dazugeben. Lebern bei schwacher Hitze von beiden Seiten leicht andünsten. Mit Pökelsalz bestreuen, Madeira dazugießen und etwas abkühlen lassen.

Leber mit dem gesamten Pfanneninhalt im Mixer pürieren. Nach und nach abwechselnd Sahne, Eier und Butter untermixen. Das Püree mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Haarsieb passieren.

Die Masse in eine dickwandige Terrinenform gießen und in ein kochendheißes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde garen.

Die Mousse bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen. Dann kühl, aber nicht zu kalt stellen. Vor dem Servieren die graue Oberfläche abschaben. Mit 2 in warmes Wasser getauchten Löffeln Nocken formen und auf Teller setzen, mit Salatblättern garnieren.

Dazu passen Apfelpizza und Feigensauce (siehe Rezepte 'Apfelpizza (zu Entenleber)' und 'Feigensauce (zu Entenleber)').

Entenleberparfait mit Preiselbeerkompott

Zutaten

600	Gramm	Entenleber
2	Essl.	Trockener Weißwein
20	ml	Eiswein
20	ml	Weinbrand
60	Gramm	Feingehackte Schalotten -- oder Zwiebel
600	Gramm	Butter
3		Eier
		Majoran
		Salbei
		Salz, Pfeffer
200	Gramm	Grüner Speck
		Preiselbeerkompott
		Rotweilikör nach -- Geschmack

Zubereitung

1. Die Leber von Häuten und Adern befreien und in den Weinen samt Weinbrand ein paar Stunden marinieren.
2. Die Schalotten in 2 -3 EL Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
3. Entenleber samt Marinade ganz fein faszieren, mit Majoran, Salbei, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Eier, Schalotten und den Rest der Butter eincuttern. Zuletzt die Farce durch ein Haarsieb streichen und kaltstellen.
4. Eine Terrinenform zunächst mit Alufolie und dann mit dem grünen Speck auslegen. Die kalte Farce einfüllen, den Speck darüberschlagen, mit Alufolie abdecken und die Terrine in ein Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Rohr (Wassertemperatur ca. 80 Grad) etwa 1 1/2 Stunden pochieren. 5. Das Fertige Parfait beschweren, erkalten lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.
6. Preiselbeerkompott nach Geschmack mit Rotwein-Likör verrühren und als Beilage zum Parfait servieren.

Entenleberterrine nach Alfons Schuhbeck

Zutaten

60	Gramm	Schalotten , feingehackt
125	ml	Roter Portwein
125	ml	Madeira-Wein
750	Gramm	Entenleber -- geputzt,gewürfelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
1	Prise	Majoran, getrocknet
1	Prise	Thymian, getrocknet
1	Prise	Muskatnuss, gerieben
5		Eier, Gewichtsklasse M
750	Gramm	Butter, lauwarm, zerlassen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.
		Grüner Speck
		-- in dünnen Scheiben
		-- aufgeschnitten, zum
		-- Auslegen der Form

Zubereitung

1. Schalotten, Portwein und Madeira-Wein erhitzen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen und erkalten lassen. In einer Schüssel mit der Leber und den Gewürzen vermischen. Alles mit dem Stabmixer zerkleinern und die Eier nach und nach zugeben. Dann die Masse durch ein Haarsieb passieren.
2. Die Butter mit dem Schneebesen in die Entenlebermasse einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Terrinenform mit dem Speck auslegen und die Lebermasse einfüllen. Die Terrine ins 80 Grad heiße Wasserbad stellen und im 125 Grad heißen Backofen zugedeckt gut 1 Stunde garen.
4. Die Entenleberterrine in Scheiben schneiden und mit Kapuzinerkresse garnieren. Dazu kleine frische Brötchen oder Baguettescheiben servieren.

Garzeit: 1 Stunde

Falsche Gänseleberterriner

Zutaten

500 Gramm Schweineleber
2 Essl. Schalotten, fein gewürfelt
2 Essl. Weiche Butter
1/2 Teel. Kardamom
1/2 Teel. Piment
1/2 Teel. Koriander
20 ml Madeira
60 Gramm Weißer Speck
(Auslegspeck),
-- in feinen Scheiben
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung

Leber würfeln. Schalotten in Butter anschwitzen, Leber zugeben und ca. 3 Minuten braten, bis die Leber gerade durchgebraten ist. Dann vom Herd ziehen und etwas auskühlen lassen. Alles noch lauwarm in einen Cutter oder Mixbecher geben, mit Kardamom, Piment, Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Madeira zugeben und pürieren. Wenn alles fast fein püriert ist, die weiche Butter zugeben und ganz fein fertig pürieren. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie so auslegen, dass die Bahnen weit überhängen. Darauf die Speckscheiben so einlegen, dass auch sie über den Rand heraushängen. Dann die Form zur Hälfte mit der Lebermasse füllen. Den überhängenden Speck darüberklappen. Evtl. in die Mitte noch eine Speckscheibe legen. Mit der überhängenden Klarsichtfolie den Speck bedecken. Die Terrine in den Kühlschrank geben und fest werden lassen. Zum Servieren Terrine aus der Form stürzen, aus der Klarsichtfolie wickeln und in Scheiben aufgeschnitten servieren.

Fasanenleber-Parfait

Zutaten

250	Gramm	Fasanenleber
250	Gramm	Butter
1		Ei
1		Eigelb
800	ml	Portwein
800	ml	Madeira
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
2	Essl.	Wildglace
		Salz
		Weißer Pfeffer
1	Prise	Muskatnuss

AUSSERDEM

10	Gramm	Butter z. Ausstreichen der -- Form
1		Mango, reif
		Cumberlandsauce
1	Bund	Pfefferminze

Zubereitung

Die Lebern waschen und trockentupfen. Für die Reduktion den Portwein und Madeira zum Kochen bringen, die Kräuter zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Leicht abkühlen, die Wildglace zufügen und diese in der Reduktion flüssig werden lassen. Die Butter zum Kochen bringen und simmern lassen, bis sie eine nussbraune Farbe angenommen hat. Die Fasanenlebern zusammen mit dem Ei und dem Eigelb in den Mixer geben und fein pürieren. Die flüssige Butter durch ein Sieb passieren und lauwarm fadenweise untermontieren. Die Reduktion mit den Gewürzen und der Wildglace zugeben, mitmixen und alles durch ein feines Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die

Parfaitmasse in die mit Alufolie ausgekleidete und mit flüssiger Butter ausgestrichene Tunnelform füllen. Die Folienränder der Tunnelform über der Parfaitmasse zusammenlegen, die Form bis zwei Finger breit unter den Rand in ein 80°C warmes Wasserbad stellen, zusammen in den vorgeheizten Ofen schieben und das Parfait im Wasserbad bei 170°C 40 Minuten garen. Das Wasserbad darf während des Pochiervorgangs nicht kochen, um ein Auftreiben und Bläschenbildung zu vermeiden. Bei kurzzeitigem Aufklappen der Alufolie den Garzustand des Parfaits mit einem Holzspieß prüfen. Das Parfait über Nacht auskühlen lassen. Zum Servieren die Mango schälen, in Spalten schneiden und mit dem in Tranchen geschnittenen Parfait anrichten. Mit der Cumberlandsauce umgießen und mit der Pfefferminze garnieren. Das Parfait sofort servieren, da es bei längerem Stehen leicht eine graue Farbe annimmt.

Anmerkung: Das Fasanenleberparfait bekommt durch das Kochen der Butter einen würzigen, nussigen Geschmack. Nur feinste Zutaten wie frische Leber und feste Butter garantieren einen Erfolg. Dieses Rezept kann ebenso durch Lebern anderer Hühnervögel oder vom Hasen abgewandelt werden. Als Amuse gueule oder als Vorspeise ist dieses Parfait, mit einem frischen Toast gereicht, vollständig. Die Auskleidung der Form mit grünem Speck ist eine Alternative zur Alufolie, er wird aber nicht mitverzehrt.

Fegato alla Veneziana (Kalbsleber auf Venezianische Art)

Zutaten

3	Essl.	Olivenöl
3		Weißer Zwiebeln
200	ml	Trockener Weißwein
30	Gramm	Butter
500	Gramm	Kalbsleber
		Salz
		schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Das Öl erhitzen, die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und darin glasig dünsten, mit Wein ablöschen und 20 Minuten dünsten, bis der Wein verdampft ist. Die Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen.

Die Butter zerlassen, die Leber in schmale Streifen schneiden, in die heiße Butter geben und unter ständigem Rühren in 4 Minuten garen. Die Zwiebeln zufügen, heiß werden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie darüberstreuen und sofort servieren.

Feldsalat in Walnussöl mit Gebratener Geflügelleber

Zutaten

500 Gramm Feldsalat
300 Gramm Geflügelleber
Walnussöl
Essigdressing
3 Scheiben Toast oder Weißbrot ohne
-- Rinde
Butter

Zubereitung

Feldsalat putzen und waschen. Salatdressing herstellen, mit Walnussöl vollenden. Geflügelleber abtupfen, in Scheiben schneiden, in Butter kurz anbraten und über den angerichteten Feldsalat verteilen.

In Butter geröstete Brotwürfel darüberstreuen.

Getränkeempfehlung: Schozacher Riesling, Kabinett trocken

Feldsalat mit Gebratener Geflügelleber

Zutaten

300	Gramm	Feldsalat
200	Gramm	Geflügelleber
1	Bund	Majoran
1	Essl.	Feine Speckwürfel
3	Scheiben	Toastbrot
1		Eigelb
1	Essl.	Weißwein
1	Essl.	Essig
1	Teel.	Scharfer Senf
125	ml	Distelöl
1/2	Bund	Schnittlauch, fein -- geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Den Feldsalat putzen und waschen. Rinde vom Toastbrot entfernen, dann das Brot würfeln. In Olivenöl die Speck- und Brotwürfel knusprig anbraten, leicht salzen und zur Seite stellen. Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Weißwein, Senf und Essig zugeben und gut vermischen. Dann unter ständigem Rühren das Distelöl langsam zugeben, bis die Sauce dickflüssig, ähnlich einer Mayonnaise ist. Zuletzt den Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat mit der Sauce anmachen. Die Geflügelleber waschen, trocken tupfen und die Hautfetzen entfernen. Dann würfeln und in heißem Olivenöl kurz anbraten (ca. 3 Minuten), mit Pfeffer und Salz würzen und zuletzt den Majoran darüber streuen. Feldsalat auf Teller geben, darauf die Leberwürfel und die Speck-Brotwürfel geben.

Feldsalat mit Gebratener Putenleber

Zutaten

1	Becher	Creme Mascarpone
1	Schale	Feldsalat
3		Frühlingsswiebeln
150	Gramm	Lachs
1		Kohlrabi
150	Gramm	Putenleber
1	Pack.	Polenta
1		Paprika Rot
1		Mango
100	Gramm	Schinkenspeck
1	Bund	Salbei

Zubereitung

Den gewaschenen Feldsalat mit einer Vinaigrette aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft marinieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Putenleber mehlieren, in Streifen schneiden, mit den Schinkenspeckwürfel und Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, würzen und mit Sojasosse und Balsamico ablöschen. Die geschälte Mango in Würfel schneiden, in Weißwein einkochen und mit Zucker, Curry, Balsamico und Tabasco verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Flambiertes Steak mit Leber und Brandysauce

Zutaten

15 Gramm Butter
4 Filetsteaks
150 ml Rinderbrühe
100 Gramm Leberpastete
Salz
Pfeffer
4 Essl. Brandy
Brunnenkresse zum
Garnieren

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten, dann herausnehmen, Brühe und Leberpastete in die Pfanne geben und rühren, bis ein dicker Brei entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und 5 Minuten braten. Den Brandy in einem Töpfchen oder eine Schöpfkelle erhitzen, anzünden und über das Fleisch gießen, Die Pfanne rütteln, so dass der Brandy sich verteilen kann und möglichst lange brennt. Dann sind die Steaks gar.

Das Fleisch auf eine vorgewärmte Servierplatte legen und die Sauce verteilen. Mit Brunnenkresse garnieren und heiß auftragen.

Fleischbrühe mit Leber

Zutaten

500	Gramm	Rindfleisch
150	Gramm	Reis
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Mohrrüben
100	Gramm	Petersilienwurzel
100	Gramm	Kohlrabi
100	Gramm	Weißkraut
100	Gramm	Wirsing
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Bohnen
100	Gramm	Geflügelleber
100	Gramm	Geflügelmagen
		Salz
		Pfeffer
		Geriebener Käse
50	Gramm	Butter
		Muskatnuss
		Petersilie

Zubereitung

Das Rindfleisch wird in 1 l Wasser zum Kochen aufgesetzt und halbweich gekocht. Dann gibt man den in Butter gebräunten Reis, das in Butter gebräunte Suppengemüse sowie Leber und Magen hinzu. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wird gewürzt, Petersilie daraufgestreut und bis zum Garwerden gekocht. Die Suppe wird mit geriebenem Käse bestreut und serviert.

Fränkische Leberklöße

Zutaten

100	Gramm	Leber, gemahlen
1	mittl.	Zwiebel
1		Ei
1		Weck (Semmel)
		Semmelbrösel
		Salz
		Pfeffer
		Petersilie

Zubereitung

Das Brötchen (den Weck) in Wasser einweichen. Die Zwiebel fein würfeln oder zerdrücken. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit der Zwiebel, dem Ei, der Petersilie und der Leber verkneten. Etwa 2 EL Semmelbrösel dazumischen und abschmecken. Die Masse ca. 5 Minuten ruhen lassen, die Brösel quellen dann etwas auf. Dann nach und nach weitere Semmelbrösel dazumischen (mit kleinen Wartepausen) bis die Masse formbar wird. Einen Löffel in die kochende Suppe tauchen, Leberklossmasse aufnehmen und in die Suppe geben. Der Kloß sinkt ab, und taucht wieder auf sobald er gegart ist. Wenn alle Klöße gekocht sind, noch 3-4 Minuten in der Suppe ziehen lassen und servieren. Auf die Suppe gehört etwas frisch gem. Muskat. In einigen Regionen Frankens wird übrigens auch noch Muskat in die Klöße gegeben.

Frühlingssalate mit Wildleberstreifen und Kartoffelbrot

Zutaten

150 Gramm Löwenzahn
150 Gramm Radiccio
150 Gramm Rocola
80 Gramm Feldsalat
150 Gramm Lollo-Rosso
100 Gramm Kürbiskerne oder
Pinienkerne
100 ml Olivenöl
30 ml Aceto-Balsamico
Salz, Pfeffer
900 Gramm Wildleber
Rosmarin
Thymian
Petersilie
Kartoffelbrot:
500 Gramm Hartweizenmehl
15 Gramm Hefe
250 Gramm Warme
Pürierte Kartoffeln
300 ml Lauwarme Milch und
Wasser
-- zu gleichen Teilen
1 Teel. Salz bis doppelte Menge

feuchten Tuch bedecken und ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen um die Hälfte vergrößert hat. Das Brot im Backenofen bei 220°C etwa 45 Min. backen, bis die Kruste hellbraun ist.

Zubereitung

Gemischte Blattsalate verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zerpfücken, vermischen und anrichten. Dressing zubereiten aus Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker und über den angerichteten Salat geben. Leber in Streifen schneiden, mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Das Ganze auf einem Teller mit dem Salat dekorativ anrichten.

Kartoffelbrot: Die Hefe in 3 EL Milch-Wasser-Mischung auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Das Kartoffelpüree mit den Fingerspitzen in das Mehl rühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Die Hefe und die restliche Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig zusammenkneten, auf ein bemehltes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem

Fusilli mit Hähnchenlebersauce

Zutaten

300	Gramm	Hähnchenleber
4	Essl.	Butter
2	Essl.	Petersilie, gehackt
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Fusilli (dünne -- Spiralnudeln)

Zubereitung

Hähnchenleber putzen und grob hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen (nicht braun werden lassen!), Hähnchenleber und Petersilie dazugeben und gut umrühren.

Wenn die Sauce am Pfannenboden zu trocken wird, mit leichter Brühe oder Wasser verlängern, bis der richtige Flüssigkeitsgrad erreicht ist.

Die Sauce würzen und die gekochten und abgetropften Fusilli damit übergießen.

Gänseleber auf Feldsalat

Zutaten

100	Gramm	Feldsalat
1		Rosa Grapefruit
100	Gramm	Gänseleber
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Sherry-Essig
		Je 2 Esslöffel Nuss- und
		-- Sonnenblumenöl
		Salz und Pfeffer
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Salat putzen, waschen. Grapefruit schälen, Filets herausschneiden. Gänseleber waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren, Feldsalat und Grapefruit-Filets darin wenden. Auf Tellern anrichten. Gänseleber von beiden Seiten (insgesamt 5 Minuten) in Butter braten, salzen, pfeffern. Auf die Salatteller verteilen.

Gänseleber mit Portweinsauce und Kürbissalat

*

Zutaten

60	Gramm	Butter
500	Gramm	Kürbis
2		Frühlingszwiebeln
3-4	Essl.	Obstessig Zucker
10	ml	Kürbiskernöl
90	ml	Pflanzenöl
15	Gramm	Kürbiskerne
180-200	Gramm	Rauke
800	Gramm	Gänseleber
4	Essl.	Weißer Portwein
250-300	ml	Geflügelfond Salz und Pfeffer

Zubereitung

(*) Reicht für 6-8 Portionen - Einfach, Raffiniert!

1. 50 g Butter ins Tiefkühlfach legen. Kürbis großzügig schälen, entkernen und in 2 cm lange dünne Stifte schneiden. Kürbisstifte in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, nur die hellgrünen Teile in kleine Würfel

schneiden und mit den Kürbsstiften mischen.

3. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Kürbiskernöl und 70 ml Pflanzenöl eine Sauce rühren. Die Hälfte davon mit dem Kürbissalat mischen und durchziehen lassen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

4. Kürbiskerne hacken und ohne Fett rösten. Rauke putzen, waschen und trockenschleudern. Leber von Sehnen und Häuten befreien, kalt abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

5. Restliche Butter und restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Leberstücke darin bei starker Hitze 1-2 Minuten unter Wenden rundherum anbraten, mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Röststoffe in der Pfanne mit Portwein lösen und etwas einkochen. Fond zugießen und um 1/3 einkochen lassen. Inzwischen eiskalte Butter in Flockchen in die kochende Sauce schwenken, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Leberstücke in die Portweinsauce geben und darin erwärmen.

7. Restliche Salatsauce mit Rauke mischen und mit Kürbissalat auf Portionstellern anrichten. Leber darauf verteilen und mit Portweinsauce beträufeln. Salat mit Kürbiskernen bestreuen und sofort servieren.

Gänseleber mit Vogelrissalat

Zutaten

2	Essl.	Helle Rosinen
3	Essl.	Süßer Wein Tokajer, -- Madeira
100	Gramm	Feldsalat
1		Schalotte sehr fein -- gewürfelt
1	Essl.	Neutrales Öl
2	Teel.	Kürbiskernöl Zucker Pfeffer Salz
1	Essl.	Rotweinessig
300	Gramm	Gänseleber
150	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Die Rosinen im Wein einweichen, den Salat putzen, sehr gründlich waschen, trockenschleudern. Die besten Salatknospen auswählen. Die Büschel nicht zerteilen. Für die Vinaigrette die Schalotte würfeln und zehn Sekunden im Pflanzenöl anschwitzen. Im Schraubglas zusammen mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Kürbisoel und dem Rotweinessig kräftig schütteln, nicht zu sauer abschmecken.

2. Die Leber gut säubern, nicht waschen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter auslassen, nicht bräunen. In die heiße Butter die gesalzenen unzerlegten Leberstücke geben. Von beiden Seiten mehr köcheln als braten. Im Kern unbedingt rot lassen. Herausnehmen, im Ofen bei 50 °C warmstellen. Die Butter weggießen, den Bratensatz mit der Wein-Rosinenmischung ablöschen, restliche Butter einrühren und so lange köcheln, bis eine leichte Bindung entsteht.

3. Den Salat in die Vinaigrette tauchen, anrichten. Die Lebern in Scheiben dazulegen und mit Sauce begießen.

Gänseleberbutter (Bessarabisch)

Zutaten

3		Gänseleber
3		Zwiebeln
4	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Gänseleber abkochen, Zwiebeln hellgelb dämpfen und beides zusammen pürieren. Die Butter schaumig rühren, die Gänselebermasse daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zum Servieren kaltstellen.

Gänseleberkugeln mit Apfelgelee

Zutaten

400	Gramm	Gänsestopfleberparfait
1	Pack.	Pumpnickelbrot
300	ml	Apfelsaft
200	ml	Wein, edelsüß
2		Äpfel, säuerlich ge- -- schält und entkernt
1		Minzeblatt
		Salz
		Zucker
		Zitronensaft
8	Blätter	Gelatine

Zubereitung

Parfait zu kleinen Kugeln formen.

Pumpnickel hacken, im 150oC heißen Backofen trocknen lassen, dann fein zerbröseln. Die Kugeln darin wälzen und kalt stellen.

Apfelsaft und Wein einige Minuten köcheln lassen. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Minzeblatt dazugeben. Abschmecken und aufkochen lassen. beiseite stellen und eine Stunde ziehen lassen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und im Kühlschrank gelieren lassen.

Gelee in Würfel schneiden und die Kugeln darauf anrichten.

Idealer Begleiter zu diesem eleganten Mitternachtssnack zu zweit ist außer Champagner ein Sauternes oder ein Gewürztraminer Spätlese.

Gans mit Leberfüllung

Zutaten

1		Küchenfertige Gans a 4 kg
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Bund	Suppengrün
3/4	Ltr.	Geflügelfond oder -brühe
3	Essl.	Heller Soßenbinder
		Portwein zum Abschmecken

FÜLLUNG

250	Gramm	Geflügelleber
50	ml	Trockener Sherry
		-- oder Apfelsaft
200	Gramm	Weißbrot vom Vortag
125	Gramm	Schlagsahne
2		Zwiebeln
1	Essl.	Butter
		Salz und Pfeffer
250	Gramm	Gewürztes Mett
2		Eier
1	Bund	Glatte Petersilie

'Gefüllte Gans mit Maronen'.

Zubereitung

Die Geflügelleber und die Leber von der Gans abspülen. Haut und Fett abschneiden und die Leber in Würfel schneiden. Den Sherry darübergießen und ziehen lassen. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Sahne übergießen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in der heißen Butter glasig dünsten. Die Leber mit der Flüssigkeit zu den Zwiebeln geben. Unter Rühren etwa fünf Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und mit den eingeweichten Brotwürfeln, Mett und Eiern verkneten. Petersilie abspülen, hacken und untermischen. Füllung nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und in die Gans füllen.

Weitere Zubereitung wie im Rezept

Wenn Sie Schmalzbrote mögen...

: Das Fett aus dem Bauch der Gans (etwa 300 bis 400 Gramm) in sehr kleine Würfel schneiden. 175 Gramm Schalotten und 300 Gramm Quitten schälen und ebenfalls würfeln. Das Gänsefett in einem Topf langsam auslassen. Schalotten und Quitten dazugeben und bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten kochen lassen. 150 Gramm Schweineschmalz (damit's fester wird) und je ein halbes Bund gehackten Majoran und Beifuß dazugeben. In einen Steintopf füllen und erkalten lassen. Das Schmalz auf Schwarzbrot streichen und mit Salz bestreuen.

Gebackene Leberknödel

Zutaten

2		Brötchen (vom Vortag)
		-- evtl. die Hälfte mehr
125	ml	Milch
50	Gramm	Schalotten
150	Gramm	Leber
1		Eiweiß
		Majoran
1	Essl.	Glatte Petersilie, gehackt
		Knoblauch, nach
		Geschmack
		Butter
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
1		Schweinenetz (Metzger)
		Schnittlauch zum Garnieren
		-- fein geschnitten
300	Gramm	Radieschen, große
		Sherry-Essig
		Olivenöl

Zubereitung

Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Schalotten fein schneiden, die Leber durch den Fleischwolf drehen und beides in Butter anschwitzen.

Das Eiweiß schlagen. Dann zusammen mit den eingeweichten Brötchen, den Kräutern und dem Knoblauch zur der Leber geben. Zu einem lockeren Teig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel formen und einzeln in Schweinenetz einwickeln. Eine Bratform buttern, die Knödel hineinlegen und im 220 Grad heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Als Beilage passt Radieschensalat.

Dazu die Radieschen in feine Streifen schneiden. Etwas Sherryessig und Olivenöl verrühren und damit die Radieschen marinieren. Die gebackenen Knödel auf dem Radieschensalat anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Gebackener Leberknödel mit Sauerkraut auf Pfeffersauce

Zutaten

3	Scheiben	Weißbrot ,ohne Rinde
20	Gramm	Butter
3	Essl.	Milch
250	Gramm	Rinderleber
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Teel.	Majoran, gerebelt
		Muskatnuss, frisch gerieben
2	Essl.	Semmelbrösel
		Keimöl, zum Ausbacken
		Sauerkraut
		evtl. Apfelstückchen

Zubereitung

Gebackener Leberknödel mit Sauerkraut auf weißer Pfeffersauce

Eine Scheibe Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Ein Ei trennen. Das restliche Brot ebenfalls würfeln, in Milch einweichen und gut ausdrücken.

Die Leber im Mixer fein pürieren und mit Eigelb, Ei, eingeweichtem ausgedrücktem Brot und den gerösteten Brotwürfeln vermischen.

FÜR DIE
PFEFFERSAUCE
Pfefferkörner, weiß
Olivenöl
Sahne
Cognac
Gemüsebouillon

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat herzhaft abschmecken. Die Mischung mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Aus der Lebermasse kleine Kugeln formen. In einen tiefen Teller das verquirlte Eiweiß geben, in einen

zweiten die Semmelbröseln. Die Knödel erst im Eiweiß, dann in den Bröseln wenden und die Panade gut festdrücken. Reichlich Keimöl in einer Friteuse auf 180oC erhitzen.

Die kleinen Leberknödel im heißen Fett in wenigen Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pfeffersauce die weißen Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Pfeffer darin kurz anrösten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, Sahne und etwas Cognac hinzugeben. Einige Löffel Sauce unter das Sauerkraut mischen, den Rest zu den Leberknödeln servieren.

Gebackener Leberwurstkuchen mit Salat und Linsen

Zutaten

400 Gramm Leberwurst, am besten vom
-- Adlergarten-
-- Freilandschwein
3 Eier bis 1/3 mehr
Schnittlauch
Petersilie

SALAT

Frisée
Kirsch-Tomaten
4 Essl. Linsen, gekocht

VINAIGRETTE

1/4 Ltr. Fond
1 klein. Schalotte, fein gewürfelt
1 Essl. Weißwein bis doppelte
-- Menge
1 Essl. Weißwein-Essig
2 Essl. Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Leberwurst in Stücke schneiden, in eine kleine Teflonpfanne legen und bei milder Hitze 'schmelzen', die Pfanne immer bewegen, damit eine homogene Masse entsteht und nichts ansetzen kann. Die Masse auf ein Sieb schütten und Fett abtropfen lassen, aber nicht alles, sonst wird der Kuchen trocken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die gehackten Kräuter dazugeben und mit der Leberwurst in der Pfanne gut vermischen. Glatt streichen und im Heißluftofen bei 140 Grad rund 15 Minuten festwerden lassen. Auf ein Blech stürzen und die Pfannenseite des Kuchens bei Oberhitze leicht bräunen. Den Leberwurstkuchen in Stücke aufschneiden, mit Frisée, Kirsch-Tomaten und Linsen anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Für die Vinaigrette den Fond um die Hälfte einkochen, die Schalotten hineingeben und andünsten, Weißwein und Weißwein-Essig dazugießen und das Olivenöl mit dem Schneebesen einschlagen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Gebratene Gänseleber mit Champignons in Balsamico-Vi ...

Zutaten

600	Gramm	FrISCHE Gänseleber
8		Champignons -- (gesäubert und blättrig -- geschnitten)
2		Rote Zwiebeln
2		Fleischtomaten
1	Essl.	Schnittlauchröllchen Speiseöl
2	Essl.	Balsamico-Essig Salz Weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Gänseleber (Sie können auch andere Geflügelleber verwenden) von großen Adern und Sehnen befreien. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten mit dem Messer oben über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

		AUSSERDEM
750	Gramm	Auf herkömmliche Art fertig -- gekochter Rotkohl
1	Tasse	Schattenmorellen aus dem -- Glas
6		Kartoffelklöße Butter

Nun in der heißen Pfanne mit etwas Speiseöl die mit Salz und Pfeffer gewürzten Leber-Scheiben von beiden Seiten je eine knappe Minute anbraten, dann die Zwiebeln hinzugeben. Kurz anziehen lassen, dann kommen die Tomatenwürfel, die Champignonscheiben und die Schnittlauchröllchen dazu. Alles kurz anschwitzen, dann mit Balsamico-Essig

ablöschen und mit Pfeffer und Salz nachschmecken.

Den bereits fertig zubereiteten Rotkohl mit den Schattenmorellen vermischen. Die erkalteten Kartoffelklöße in Scheiben schneiden diese in Butter von beiden Seiten braten. Salzen und pfeffern.

Gebratene Hühnerleber - Fried Chicken Livers

Zutaten

450 Gramm Hühnerleber
1 Tasse Buttermilch
1 Tasse Mehl, mit beigemischtem
-- Backpulver
Pflanzenöl

Zubereitung

Leber in die Buttermilch legen 10 Minuten stehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und dann in Mehl wälzen.

In reichlich heißem Öl (75 Grad) 3-4 Minuten schmoren, bis die Leber gebräunt ist. Abtropfen lassen und nach Geschmack würzen.

Diese Gericht schmeckt auch mit Zwiebeln sehr gut oder als Omelettfüllung.

Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen

Zutaten

1		Hühnerleber
50	Gramm	Schinkenspeck
1/2	Schale	Pilzmischung
1		Schalotte
1	Bund	Möhren
1	Zweig	Dost
2		Boskop-Äpfel
1	Pack.	Polenta
1		Ei
		Butter
		Mehl
		Olivenöl
		Pfeffer
		Salz
		Zucker

Zubereitung

Zubereitung: Die Hühnerleber parieren, in grobe Würfel schneiden, mehlieren, scharf in Olivenöl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Den gewürfelten Schinkenspeck, die Pilze und Schalottenwürfel in die Pfanne geben, ziehen lassen, die Leberwürfel wieder dazugeben und mit den Dostblüten vollenden.

Die Möhren tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke und Zucker nachschwenken.

Die Polenta in Wasser und Butter einquellen und einen geriebenen Apfel, Zucker und Ei untermischen. Die Masse zu Plätzchen formen und in Olivenöl und Butterflocken kross ausbacken.

Den übrigen Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Ringe schneiden und in Butter und einer Prise Zucker anschwitzen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit dem übrigen Dost garnieren.

Gebratene Hühnerleber mit Maronenpilzen

Zutaten

400	Gramm	Geflügellebern
250	Gramm	Kleine Maronenpilze
150	Gramm	Festkochende Kartoffeln
2		Schalotten
60	Gramm	Butter
1		Rosmarinzweig
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Fett zum Fritieren
1	Prise	Kümmel geh.
1	Essl.	Gehackte Petersilie
50	ml	Geflügeljus

Zubereitung

Von den Geflügellebern sorgfältig das Fett und die Sehnen entfernen. Die Lebern halbieren, in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser überbrausen und gut abtropfen lassen.

Die Maronenpilze putzen, nur wenn unbedingt nötig waschen, halbieren. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Maronenpilze anbraten. Mit den fein gehackten Rosmarinnadeln bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze goldgelb braten. Dann die Schalottenwürfel und die Leberhälften dazugeben und andünsten. Inzwischen die Kartoffelwürfel in heißem Fett goldgelb fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und entfetten, mit den gebratenen Lebern und Pilzen vermischen. Gehackten Kümmel und Petersilie untermischen und den Geflügeljus zugießen. Kurz kochen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Dazu Weißbrot servieren.

Anmerkung: Der Maronenpilz ist ein äußerst aromatischer Speisepilz mit einem hellen und festen Fleisch. Deshalb lieben auch Würmer diese Pilze. Damit Sie also keine unangenehmen Überraschungen erleben, schneiden Sie jeden Pilz einmal durch, um zu sehen, ob er wurmig ist.

Gebratene Kalbsleber

Zutaten

		Essig
1	Teel.	Kurkuma
1/2	Teel.	Cayenne-Pfeffer
1/2	Teel.	Ingwer, gemahlen
1/2	Teel.	Pfeffer, schwarz, gemahlen
500	Gramm	Kalbsleber
3	Essl.	Pflanzenöl
1	mittl.	Zwiebel gehackt
2		Knoblauchzehen gehackt
1	Essl.	Zitronensaft
		Salz nach Geschmack

Zubereitung

Aus Essig, Kurkuma, Cayenne-Pfeffer, Ingwer und schwarzem Pfeffer eine Paste herstellen und die Leber gut damit einreiben.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldbraun rösten, dann die Leber zugeben und braten. Bevor die Pfanne vom Feuer genommen wird, noch schnell den Zitronensaft darüber träufeln und das Fleisch salzen.

Gebratene Kalbsleber auf Salat

Zutaten

		Saisonsalate Kopf- und
		-- Schnittsalat, Frisee,
		-- Löwenzahn, Chicorino
		-- rosso, usw.
200	Gramm	Kalbsleber am Stück
50	Gramm	Speckstreifen
30	Gramm	Butter
1		Zwiebel feingehackt

SALATSAUCE

3	Essl.	Rotweinessig
5	Essl.	Olivenöl
		Senf
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Für die Salatsauce alle Zutaten zusammen verrühren. Die gerüsteten Salate auf Teller anrichten, mit der Sauce beträufeln.

Die Kalbsleber in Scheiben schneiden. In Butter die Speckstreifen knusprig anbraten, herausnehmen. Die gehackte Zwiebel kurz dünsten, dann die Leberscheiben kurz sautieren, würzen und auf den Salat anrichten, mit den Speckstreifen bestreuen und sofort servieren.

Kann auch als Vorspeise für die doppelte Anzahl Personen serviert werden.

Gebratene Kalbsleber mit Gefüllten Radiccioblättern

Zutaten

400 Gramm Grüner Spargel

GEFÜLLTE RADICCHIOBLÄTTER

2 groß. Radicchioköpfe
Salz
Zucker

8 Scheiben San Danielle
-- oder Parmaschinken
-- hauchdünn geschnitten

200 Gramm Gorgonzola

1 Teel. Puderzucker

1 Essl. Marsala

5 Essl. Prosecco

5 Essl. Gemüsebrühe

1 Thymianzweig

1 Knoblauchzehe,
ungeschält

4 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

FÜR DIE VINAIGRETTE

2 Pfirsichhälften
-- eingemacht oder
-- im Sommer frisch

30 Gramm Butter

2 Essl. Rosinen

1 Essl. Kapern , möglichst klein

2 Essl. Aceto Balsamico

2 Essl. Marsala

5 Essl. Gemüsebrühe

4 Essl. Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

4 Scheiben Kalbsleber , von je 125 g
-- dünne Scheiben

Zubereitung

Gebratene Kalbsleber mit gefüllten Radicchioblättern und lauwarmer Vinaigrette aus Pfirsich, Kapern und Rosinen 1. Die äußeren Blätter der Radicchioköpfe ablösen. Den Rest für ein anderes Gericht aufbewahren. Die Blätter 2 - 3 Minuten dämpfen.

2. Die Blätter nebeneinander legen. Die Schinkenscheiben halbieren auf die Gemüseblätter legen. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden und auf den Blättern verteilen. Zusammenrollen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

3. Puderzucker goldgelb karamelisieren lassen. Die Radicchioröllchen einsetzen und mit Prosecco ablöschen. Mit Marsala und Brühe aufgießen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

4. Die Leber salzen und pfeffern und in Öl anbraten. Etwas Butter, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Knoblauch in der Schale und den Thymian dazu geben. Die Hitze reduzieren und die Leber einige Minuten ziehen lassen.

5. Die Röllchen herausnehmen und warm stellen. Den Fond abpassieren. Balsamicoessig, den in kleine Würfel geschnittenen Pfirsich und die in Marsala marinierten Rosinen unterheben. Die Kapern dazu geben und würzen.

6. Die Leberscheiben mit den gefüllten Radicchio auf Tellern legen und die lauwarmer Vinaigrette darüberträufeln.

Dazu: Weißbrot

Gebratene Kalbsleber mit Lungensauce

Zutaten

600	Gramm	Kalbsleber
		Milch
2	Essl.	Mehl evtl. mehr
3	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer

SAUCE

600	Gramm	Kalbslunge
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
5		Hartgekochte Eier
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Bouillon evtl. mehr
125	ml	Saure Sahne
4	Stängel	Zwiebelgrün
1	Bund	Dill
		Salz
5		Pfefferkörner
3		Lorbeerblätter

Zubereitung

Zuerst die Sauce vorbereiten: gewaschene Lunge mit Zwiebel (ganz), Suppengrün, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz in einen Topf legen. Mit Wasser bedecken und weich kochen.

Die abgetropfte Lunge nudelig schneiden und mit gehackten Eiern und feingeschnittenem Zwiebelgrün mischen.

Mehl in Butter anrösten, mit Bouillon ablöschen und sämig kochen. Die Lungenmischung in der Sauce erhitzen, die saure Sahne unterziehen und mit Salz würzen.

Leber 20 bis 30 Minuten in Milch legen. Gut abtrocknen und gegebenenfalls häuten. Leber in Stückchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in der heißen Butter braten.

In eine Schüssel füllen, mit der heißen Lungensauce übergießen und mit gehacktem Dill bestreuen.

Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

Gebratene Kalbsleber mit Peperoni - Tab Pad Prik

Zutaten

500 Gramm Kalbsleber
150 Gramm Peperoni
70 Gramm Getrocknete Morcheln
2 Frühlingsswiebeln
1 groß. Zwiebel
3 Knoblauchzehen
5 Essl. Pflanzenöl
3 Essl. Fischsauce (*)
1/2 Teel. frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Kalbsleber waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, die Stielansätze entfernen und die Schoten halbieren. Morcheln 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen. Frühlingsswiebel waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel vierteln, den Knoblauch mit einem breiten Messer flachdrücken und fein hacken. Das Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Die Kalbsleber dazugeben und unter Rühren braten. Nach und Nach Zwiebel, Peperoni und Morcheln unter Rühren dazugeben und kurz erhitzen. Mit Fischsauce und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingsswiebeln kurz unterrühren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 15 Minuten

(*) Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

Gebratene Leber mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten

600	Gramm	Schweine- Rinderleber
4		(Scheiben a 150 g)
2		Säuerliche Äpfel
2		Geschälte Zwiebeln
30	Gramm	Butter o. Margarine
4	Essl.	Pflanzenöl
2	Essl.	Mehl
		Pfeffer
		Majoran

Zubereitung

Die Leber ganz kurz unter Wasser waschen. Danach auf ein Küchenbrett legen und mit Küchenkrepp abtupfen. Leber stets erst nach dem Braten salzen und würzen, da sie sonst hart wird.

Für die Beilage die Äpfel rund schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausbohren. Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.

2 Bratpfannen erwärmen, in einer Bratpfanne die Butter erhitzen, die Zwiebelringe darin bräunen, herausnehmen und die Apfelscheiben 3 - 4 Min. darin bräunen. In der zweiten Pfanne das Öl erhitzen. Die Leber von beiden Seiten in Mehl wenden, das Mehl mit den Händen gut andrücken. Die Leberscheiben in das heiße Fett geben, umschalten und bei milder Wärme von jeder Seite ca. 3 Minuten braten, danach salzen und würzen.

Die gebratenen Leberscheiben auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Apfelscheiben und Zwiebelringen umlegen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree sehr gut.

Gebratene Leber mit Bananen

Zutaten

4		Bananen
5	Essl.	Pflanzenöl
600	Gramm	Schweineleber 4 Scheiben
2	Essl.	Mehl
1/2	Teel.	Salz
		Salz
1/2	Tasse	Saure Sahne

Zubereitung

Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten 1-2 Minuten goldgelb backen und anschließend warm stellen.

Die Leberscheiben kurz waschen und gut abtupfen. Zuerst von beiden Seiten in Mehl wenden und danach in heißem Fett anbraten,umschalten und bei milder Wärme von jeder Seite 3 Minuten braten.

Die Leber salzen,würzen und warm stellen. Den Bratensatz mit Sahne ablöschen und aufkochen. Die Soße herzhaft abschmecken.

Die Leberscheiben auf einer Platte anrichten,auf jede Scheibe eine Bananenhälfte legen und Soße darübergießen.

Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit

Zutaten

1	Pack.	Erdbeeren
3/4	Ltr.	Erdbeerlikör
200	Gramm	Leber
250	Gramm	BARILLA Nudeln
1		Paprika Rot
200	ml	FERRERO Nutella
1	Pack.	Mandeln

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser mit Schuss Olivenöl kochen. Für das Konfit die Zwiebel schälen, kleinschneiden, glasig andünsten und eine halbe, entkernte und gewürfelte Paprika dazugeben. Beides in reichlich Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Eine sternförmig halbierte und entkernte Paprika in einem Topf mit Wasser, 1/2 Brühwürfel, Salz und Pfeffer dünsten. Die Leber mehlieren und ca 1 1/2 min. in Öl beidseitig braten. Erst zum Schluss (wichtig!) mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikahälfte mit dem Konfit füllen und alles nebeneinander anrichten.

Gebratene Rehleber

Zutaten

Rehleber
Pfeffer aus der Mühle
Blattsalat (z.B. Lollo
-- Rosso)
Essig
Öl
1 Essl. Zucker
Pfefferlinge
Petersilie
Butter
Salz
Pfeffer
Sherryessig

Zubereitung

Leber in dünne Scheiben schneiden, pfeffern aus der Mühle.

Blattsalat (z.B. Lollo Rosso) waschen, zerpfücken, kurz vor dem Servieren mit Essig-Öl-Marinade mischen. (Ein Esslöffel Zucker in die Marinade macht sich gut).

Pfefferlinge waschen, putzen, große halbieren oder vierteln, mit feingewiegter Petersilie in geklärter Butter kurz andünsten. Salzen, pfeffern, mit Sherryessig ablöschen.

Leber kurz in geklärter Butter anbraten, salzen, auf Blattsalat mit Pfefferlingen anrichten.

Gebratener Puter (Truthahn) mit Leberfüllung

Zutaten

1	Puter, jung
	Salz
<hr/>	
	FARCE
2	Hühnerlebern oder
1	- Gänseleber
2	Schalotten
	Petersilie
	Butter
2	Eier
	Pastetengewürz
	Semmelbrösel

Zubereitung

	BRATEN
1	Scheibe Speck
	Butter
	Knochenbrühe

Ein junger Puter wird sehr gut gerupft, flammiert, ausgenommen und zurecht gemacht. Die Füße haut man ab und zieht die starken Sehnen aus den Keulen. Dann wäscht man den Puter, trocknet ihn gut ab, reibt ihn mit Salz ein und indem man den Braten zu netter Form richtet, wird er mit folgender Farce gefüllt: Die Puterleber wird mit 2 Hühner- oder 1 Gansleber (beide gut abgehäutet) zwei- bis dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. 2 geriebene Schalotten und etwas feingewiegte grüne Petersilie dünstet man in etwas Butter gar dies mischt man mit der Lebermasse, fügt noch 2 ganze Eier, Salz, etwas Pastetengewürz und so viel fein

geriebene Semmelbrösel dazu, dass diese Mischung einen mäßig dicken Brei bildet, schmeckt gut ab, füllt mit dieser den Puter und näht die Öffnung zu. Nun legt man den Puter, dessen Brust man nach Belieben spicken oder mit dünnen Speckscheiben überbinden kann, in eine Bratpfanne, begießt ihn reichlich mit heißer, angebräunter Butter und lässt ihn bei fleißigem Begießen und Nachfüllen von kräftiger Knochenbrühe etwa 2 Stunden (je nachdem der Puter alt ist) saftig und goldbraun braten. Dann nimmt man den Puter aus der Pfanne, zerschneidet ihn mit der Geflügelschere, übergießt ihn mit der Sauce und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad. Die Fülle wird zerschnitten für sich allein in ein Glas gefüllt und 50 Minuten sterilisiert.

Beim Gebrauch erwärmt man den Puter im Glase, richtet ihn mit der ebenfalls erwärmten Fülle schön an und übergießt das Ganze mit der gebundenen Sauce.

Gebratenes Hähnchen mit Leber-Pilz-Brot-Füllung

Zutaten

1		Hähnchen von 1,5 kg
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
2		Schalotten
100	Gramm	Frische Champignons
30	Gramm	Butter
100	Gramm	Geflügelleber
5	Scheiben	Toastbrot
1		Ei
3	Essl.	Sahne
		Unbehandelte Zitronenschale
		-- abgerieben
		Muskatnuss frisch gerieben
3	Essl.	Butter flüssig
		-- zum Bestreichen
125	ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen, nur falls nötig waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Geflügelleber gründlich säubern, waschen und trockentupfen. Die Butter erhitzen und Zwiebelwürfel und Champignons glasig dünsten. Die Leber dazugeben und unter Wenden anbraten. Von der Kochplatte nehmen.

Abkühlen lassen und fein hacken. Das Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden.

Die Brotwürfel in eine Schüssel geben und mit Ei und Sahne vermischen. Dann die abgekühlte Lebermasse dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale und Muskat würzig abschmecken.

Das Hähnchen damit füllen und die Öffnung mit Holzspießchen verschließen. In eine Bratreine legen, mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten braten. Dann die Hitze auf 160°C reduzieren, das Hähnchen erneut mit Butter bestreichen und die Brühe rund um das Hähnchen gießen.

In weiteren 20 Minuten fertig garen, dabei immer wieder einmal mit Bratensaft begießen.

Gedämpfte Kalbsleber auf Radieschen-Kräuter-Salat

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
		-- WICHTIG: gleichmäßiges
		-- längliches Stück von
		-- 4 cm Dicke
150	ml	Weißwein
300	ml	Bouillon
		Thymian
		Salz
		Pfeffer
6		Radieschen in Streifen
1 Handvoll		Löwenzahnblätter
		-- fein gehackt
1 Handvoll		Vogelmiere
		-- fein gehackt
1 Handvoll		Kerbel
		-- fein gehackt
1 Handvoll		Portulak
		-- fein gehackt
2		Schalotten fein gehackt
2	Essl.	Kräuteressig
4	Essl.	Distelöl
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Schnittlauch
28		Gänseblümchen

Zubereitung

Aus Schalotten, Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Distelöl eine Salatsauce rühren.

Die Kalbsleber mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und Bouillon aufkochen und die Leber in einem Sieb über den Dampf zugedeckt 5 Minuten knapp garen.

Leicht auskühlen lassen.

Die lauwarmer Leber in 3 mm dicke Tranchen schneiden und wie eine Rosette in der Mitte der Teller anrichten. Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Wildkräuter darum herum anordnen. Radieschen und Gänseblümchen darüberstreuen.

Salatsauce gleichmäßig über Leber und Salat träufeln.

Falls nicht alle, z.T. etwas unübliche Kräuter verfügbar sind, andere nehmen. Wichtig ist nur, keine zu kräftig schmeckende Kräuter zu nehmen.

Gedämpfte Kalbsleber mit Lindeblüten und Minze

Zutaten

300	Gramm	Kalbsleber
		-- längliche Stücke
		-- 3 bis 4 cm dick
200	ml	Riesling
200	ml	Leichte Bouillon
1	klein.	Handvoll Lindenblüten
5		Minzeblätter
1	Essl.	Mehlbuter
150	ml	Sahne
1		Zitrone Schale und Saft
		Salz
		Pfeffer

ZUM GARNIEREN

Minzeblätter

Lindenblüten

Zubereitung

Mehlbuter: weicher Butter mit Mehl gut verkneten, Verhältnis 35/65.

In einer Kasserolle Wein, Bouillon, Lindenblüten und Minze aufkochen.

Die Kalbsleber salzen und pfeffern, dann in einem Sieb über den Sud hängen und zugedeckt etwa 6 bis 7 Minuten dämpfen.

Den Sud abseihen, aufkochen, mit Mehlbuter leicht binden und mit Sahne verfeinern. Die Sauce leicht eindicken lassen und mit Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Sauce auf gut vorgewärmte Teller verteilen, die in feine Scheiben geschnittene Kalbsleber auf den Saucenspiegel anrichten und mit Lindenblüten und Minzeblätter ausgarnieren.

Gedünstete Kalbsleber in Nelkensauce

Zutaten

500 Gramm Kalbsleber
100 Gramm Speck
2 Essl. Mehl
Salz
Pfeffer

SAUCE

1 Essl. Butter
1 Essl. Mehl
250 ml Bouillon
125 ml Trockener Weißwein
1 Essl. Speck fein gehackt
1/2 Teel. Nelken gemahlen
1 Teel. Zitronenschale gerieben
2 Schuss Ingwer
2 Teel. Zucker

Zubereitung

Teljatschja petschönka pod gwosditschnim sousom.

Leber waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten ruhen lassen.

Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Leberstreifen in Mehl wenden und im Speckfett braten.

Inzwischen aus Butter und der gleichen Menge Mehl eine Einbrenne bereiten, mit Bouillon ablöschen und sämig kochen. Wein, feingehackten Speck und die Gewürze zufügen, gut verrühren, aufkochen und abschmecken.

Die gebratene Leber samt Speck in eine Schüssel füllen, mit der Sauce übergießen und mit Reis oder Kartoffelpüree servieren.

Geflügelleber auf Knoblauch-Tomaten

Zutaten

300	Gramm	Putenleber
100	Gramm	Schalotten
2	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Butter
		Salz
		weißer Pfeffer
500	Gramm	Eiertomaten vollreif
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

Leber häuten und von Blutgerinnseln befreien. In feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und kleinhacken. Das Öl zusammen mit der Butter in einer schweren Pfanne erhitzen. Leber und Zwiebeln darin unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, würzen und warm halten.

Tomaten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Im Bratenfett von jeder Seite eine Minute schmoren. Mit gepresstem Knoblauch würzen.

Die Tomatenscheiben auf vorgewärmte Teller geben und die Leber darauf verteilen. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu reicht man noch knuspriges Weißbrot oder Reis und einen frischen Salat.

Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat

Zutaten

1	Pack.	Blattspinat
1		Geflügelleber
500	Gramm	Trockenpflaumen
250	Gramm	Quark
200	ml	Schattenmorellen
1	Pack.	Wan Tan Teig
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Leber in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und abwechselnd mit den Trockenpflaumen auf Spieße stecken. Diese in einer Pfanne anbraten. Den Spinat waschen und mit einer Vinaigrette aus Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker mischen. Eine kleingeschnittene Zwiebel daruntergeben. Dann auf einem Teller anrichten. Zucker in einem Topf erhitzen, Kräuter der Provence und Rotwein hinzufügen. Reduzieren lassen und ein paar Trockenpflaumen hineingeben. Die Spieße ebenfalls auf den Teller legen und die Soße darübergeben.

Geflügelleber in Currysahne

Zutaten

250 Gramm Zwiebeln in feinen Ringen
60 Gramm Butter
1 Knoblauchzehe
-- sehr fein gehackt
500 Gramm Geflügelleber
1 Teel. Curry
1/4 Ltr. Saure Sahne
1 Teel. Mehl
Salz
Pfeffer, schwarz a.d.M.
1 Essl. Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Zwiebel in heißer Butter goldgelb dünsten.

Knoblauch und Leber dazugeben. Nicht zu heiß andünsten, dann gleichmäßig weiterdünsten. Curry darüber streuen, verrühren.

Saure Sahne und Mehl verrühren, zur Leber geben und damit aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Anrichten mit Petersilie bestreuen.

dazu: Kartoffelschnee, Salat

Geflügelleber in Nusspanade mit Apfel-Rucola-Salat

Zutaten

SALAT	
2	Äpfel
80 Gramm	Rucola
1	Zitrone, Saft
30 Gramm	Schalotten, in Streifen -- geschnitten
30 ml	Walnussöl Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker
2	Tomaten, geschält, -- entkernt,gewürfelt

GEFLÜGELLEBER	
80 Gramm	Frische Weißbrotbrösel
80 Gramm	Walnüsse, geröstet, -- gehackt
200 Gramm	Geflügelleber, -- küchenfertig Salz, Pfeffer Mehl zum Mehlieren
2	Eier, verquirlt Butterschmalz zum Ausbacken

ZUM GARNIEREN	
	Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rucolasalat putzen, waschen und trockenschleudern.

2. Für die Geflügelleber Weißbrotbrösel und Walnüsse mischen. Leberstücke mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in der Brösel-Nuss-Mischung wenden. Leber in heißem Butterschmalz langsam goldbraun ausbacken.

3. Apfelstifte und Schalottenstreifen mischen, Walnussöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rucolasalat und Tomatenwürfel darunter heben.

4. Leberstücke auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Salat zusammen mit der Leber anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Geflügelleber in Sherry-Sauce

Zutaten

2		Schalotten fein gewürfelt
1		Knoblauchzehe gehackt
500	Gramm	Geflügelleber
		Salz
		Pfeffer
1/2	Teel.	Rosmarinblätter
4	Essl.	Olivenöl
125	ml	Trockenes Sherry
125	ml	Hühnerbrühe
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1	Essl.	Petersilie gehackt
20	Gramm	Butter

Zubereitung

Geflügellebern waschen, trockentupfen, würzen und in Olivenöl portionsweise scharf anbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Schalotten und Knoblauch im Bratfett anschwitzen, mit Sherry ablöschen. Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben und einköcheln. Mit Brühe ablöschen, wieder reduzieren lassen.

Die Butter einschlagen und die Hühnerleber wieder dazugeben. Wenige Minuten garen und die Petersilie untermischen.

Geflügelleber mit Selleriepüree

Zutaten

1/2		Sellerieknolle
1		Unbehandelte Zitrone
		Salz
		Pfeffer
125	ml	Schlagsahne
		Muskat
40	Gramm	Butter
200	Gramm	Geflügelleber
1	Essl.	Balsamessig

Zubereitung

Sellerie schälen, waschen und grob würfeln. Mit der in zwei Hälften geschnittenen Zitrone in kochendes Salzwasser geben und weichkochen. Kochflüssigkeit abgießen, Zitronenhälften herausnehmen. Sahne in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Sahne fast vollständig eingekocht ist. In den Mixer geben, 25 g Butter hinzufügen und aufmischen. Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen. Erneut abschmecken.

Leberstücke in der restlichen Butter von beiden Seiten kurz anbraten, so dass das Innere schön rosig bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Sellerie auf Teller verteilen und Leberstücke daraufgeben.

Geflügelleber-Parfait in Kürbiskernmantel mit Apfelspalten in Ahornsirup Glasiert

Zutaten

500 Gramm Geflügelleber
20 Gramm Butter zum Braten
60 ml Portwein, rot
1 Essl. Schalottenwürfel
400 Gramm Butter
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Pökelsalz
250 Gramm Kürbiskerne
Salz

FÜR DIE APFELSPALTEN

2 Äpfel (Boskop)
30 Gramm Zucker
20 Gramm Butter
1 Sternanis
100 ml Ahornsirup

Zubereitung

Die Leber in Butter anbraten, die Schalottenwürfel beifügen und das Ganze kurz braten lassen. Mit dem Portwein ablöschen, und ein wenig einkochen. Die Butter weich werden lassen und die Sahne erhitzen. Diese drei Zutaten mit einem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Pökelsalz (damit es eine schöne rosa Farbe erhält) würzen. Nun in eine zuvor mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten, salzen und fein hacken. Die Terrine aus der Form stürzen und in den Kürbiskernen wälzen.

Apfelspalten: Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Den Zucker hellbraun karamelisieren. Die Apfelspalten zugeben, die Butter und Sternanis beifügen. Mit dem Ahornsirup aufgießen und die Apfelspalten darin langsam dünsten lassen.

Dazu empfehlen wir Feldsalat mit Walnussdressing.

Geflügelleber-Steinpilz-Soße

Zutaten

500	Gramm	Hähnchenleber
1		Zwiebel (50 g)
1		Knoblauchzehe
5		Salbeiblättchen
200	Gramm	Steinpilze
30	Gramm	Gänseeschmalz
		Pfeffer
		Salz
6	Essl.	Portwein
200	ml	Waldpilz- oder Geflügelfond
1/2	Bund	Majoran
1	Bund	Petersilie

AUSSERDEM

400	Gramm	Nudeln
		(z. B. Lasagne oder -- Spaghetti).

Zubereitung

1. Hähnchenleber waschen, trockentupfen, grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Salbei waschen und trocken tupfen.
2. Steinpilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Salbei im heißen Gänseeschmalz anbraten. Leber zugeben und 2-3 Minuten braten. Würzen, herausnehmen.
3. Steinpilze ins Bratfett geben, anbraten. Portwein und Fond angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. In zwischen Nudeln kochen.
4. Majoran, gehackte Petersilie und Leber in die Soße geben, abschmecken. Soße mit Nudeln anrichten.

Geflügellebercreme

Zutaten

2		Schalotten
120	Gramm	Butter
400	Gramm	Geflügelleber
1	Teel.	Oregano
1	Teel.	Thymian
50	ml	Süßer Sherry
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	mittl.	Kopf Radichio
2		Frühlingszwiebeln

FÜR DIE MARINADE

2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Sherryessig
1	Prise	Senf
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Schalotten schälen, fein hacken und in 20 g Butter andünsten. Geflügelleber von Häutchen befreien, in die natürlichen Hälften teilen und mit Schalotten ca. 5 Minuten braten. Mit Oregano und Thymian bestreuen. Salzen, pfeffern und mit Sherry löschen. Pfanneninhalte im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit der restlichen Butter mischen. Geflügelcreme für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Radichio putzen, waschen, und in schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Salat darin wenden und auf vier Tellern verteilen. Von der Geflügelcreme mit einem Teelöffel Nocken abstechen und daneben anrichten.

Geflügelleberpraline im Kürbiskern-, Pumpernickelmantel

Zutaten

250 Gramm Geflügelleber
20 Gramm Butter zum Braten
30 ml Portwein, rot
1 Essl. Schalottenwürfel
250 Gramm Butter
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Pökelsalz
200 Gramm Kürbiskerne
Salz
Pumpernickel, gehackt
200 Gramm Sesam, weiß u. schwarz

GEWÜRZTRAMINERGELEE

1/2 Ltr. Gewürztraminer
7 Blattgelatine
2 Essl. Rotweinessig

erkalten lassen.

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten, salzen und fein hacken.

Mit einem Eisportionierer aus der Lebermasse kleine Kugeln ausstechen und in den Kürbiskernen, dem gehacktem Pumpernickel, und schwarzen und weißem Sesam wälzen. Gewürztraminergelee

Den Traminer mit dem Essig aufkochen, und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine begeben.

Zubereitung

Geflügelleberpralinen im Kürbiskern-, Pumpernickel, Sesammantel auf Gewürztraminergelee Die Leber in Butter anbraten, die Schalottenwürfel beifügen und das Ganze kurz braten lassen. Mit dem Portwein ablöschen, und ein wenig einkochen.

Die Butter weich werden lassen und die Sahne erhitzen.

Diese drei Zutaten mit einem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Pökelsalz (damit es eine schöne rosa Farbe erhält) würzen.

Nun in eine flache Form gießen und

Geflügelleberschaum in Schalottensauce

Zutaten

1	klein.	Zwiebel
1/2		Knoblauchzehe
2	Teel.	Butter
200	Gramm	Geflügellebern
1		Ei (1)
1		Ei (2)
1	Teel.	Gehackte Petersilie
3	Essl.	Sahne oder etwas mehr -- Pfeffer, Salz -- Butter für die Formen
2		Schalotten
1/4	Ltr.	Geflügelbrühe
1	Teel.	Estragonblätter

Zubereitung

Die Lebern können schon am Vortag geputzt und über Nacht in Buttermilch eingelegt werden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter glasig anziehen lassen. Die Lebern sauber putzen, Sehnen und Röhren entfernen. Eier (1), die Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und knapp die Hälfte der Sahne im Mixer glatt pürieren. Salzen und zur Seite stellen.

Eier (2) trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz langsam schneller werdend schnittfest schlagen. Das Leberpüree durch ein Haarsieb streichen, den Eischnee unterheben und die Masse abschmecken.

Souffleformen ausbuttern, mit der Lebermasse füllen, mit Alufolie verschließen und im Wasserbad im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200 Grad, Gas Stufe 3) etwa 20 Min. garen.

Inzwischen die Schalotten schälen, fein würfeln, in der restlichen Butter anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und bei starker Hitze auf das halbe Volumen einkochen lassen. Sahne und Eigelb verquirlen, die Brühe damit binden und warmstellen.

Den Leberschaum aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer lösen, auf warme Teller stürzen und mit der abgeschmeckten, mit Estragon verfeinerten Sauce umgießen.

Gefügel-leber-Mousse mit Noilly Prat-Gelee

Zutaten

500	Gramm	FrISChe Geflügel-leber
30	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Noilly Prat
		-- trockenes Vermouth
2	Scheiben	Gelatine
300	ml	Rahm steifgeschlagen
15	Gramm	Gekörnte Sulze
200	ml	Wasser, für die Sulze

Zubereitung

Die Geflügel-leber von Häutchen und Sehnen befreien, in kleine Stücke schneiden, in heißer Butter kurz sautieren (anbraten), mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

Den Bratsatz mit der Hälfte vom Noilly Prat ablöschen, aufkochen, zur Leber gießen und alles auskühlen lassen.

Die Leber mit dem Fond pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in einem Pfännchen bei mäßiger Hitze auflösen (nicht kochen), zuerst nur mit wenig Leberpüree vermischen und dann mit dem restlichen Püree gut verrühren.

Den steif geschlagenen Rahm darunterziehen, eventuell nachwürzen, die Mousse 4 bis 5 cm hoch in eine passende Gratinform füllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die gekörnte Sulze in kochendem Wasser auflösen, durch ein Sieb passieren, mit dem restlichen Noilly Prat parfümieren und kalt werden lassen.

Die Mousse mit einer dünnen Schicht des noch leicht flüssigen Gelees bedecken, den Rest in eine flache Form gießen und beides zum vollständigen Gelieren in den Kühlschrank stellen.

Von der Lebermousse mit einem heißen Silberlöffel kleine Nocken ausstechen und auf Tellern anrichten. Dazu das in kleine Würfelchen geschnittene Gelee und frisch geröstetes Bauernbrot servieren.

Gefüllte Kalbsleber mit Kartoffel-Crepes und Gebratenem Wirsing

Zutaten

GEFÜLLTE KALBSLEBER		
800	Gramm	Kalbsleber, frisch
2		Zwiebeln
2		Thymianzweige
1	Essl.	Honig
1		Apfel
1	Teel.	Fruchtessig
4	Scheiben	Parmaschinken
		Olivenöl
		Salz
		Weißer Pfeffer
100	Gramm	Mehl
20	Gramm	Butter

KARTOFFELCREPES		
250	Gramm	Kartoffeln
80	Gramm	Milch
20	Gramm	Sahne
15	Gramm	Butter
80	Gramm	Eier
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Muskat

GEBRATENER WIRSING		
400	Gramm	Wirsing
200	ml	Kalbsfond
1	Essl.	Crème fraîche
10	Gramm	Stärke
		Salz
		Weißer Pfeffer

Muskat

	SOSSE
4	Schalotten
50	ml Weißwein, kräftig
20	ml Portwein, weiß
80	ml Kalbsfond
10	Gramm Butter
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Leber von allen Häuten befreien. Etwa 2cm dicke Scheiben schneiden und eine Tasche einschneiden. Die geschälten Zwiebeln in feine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig ohne Farbe dünsten. Von einem Zweig abgezupfte Thymianblätter und Honig dazu geben. Apfel auf einer Gemüsereibe fein raspeln und zu den Zwiebeln geben. Diese Masse bis zum Kompott garen. Zum Schluss mit etwas Essig abschmecken.

Parmaschinken (sehr dünn geschnitten) und einen Esslöffel der noch warmen Zwiebel-Apfelmasse in die Leber füllen. Leber an dieser Stelle sehr fest zusammen drücken. Falls nötig mit einem Zahnstocher verschließen.

Für die Crepes schon am Vortag aus den Kartoffeln, der Milch, Sahne und Butter ein Kartoffelpüree herstellen. Dieses Püree mindestens 3 Std. oder besser über Nacht auskühlen lassen. Unter dieses kalte Püree das Ei mischen und in einer beschichteten Pfanne, mit etwas Butter die Crepes abbacken.

Vom Wirsing die äußeren harten Blätter entfernen. Im kochenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Abtrocknen und so fein wie möglich in Streifen schneiden. Während des Schneidens in einer Pfanne den Fond aufkochen. Wirsing hinzufügen und aufkochen mit der Stärke und der Crème fraîche binden. Würzen und beim Anrichten mit Hilfe zweier Löffel Nocken abstechen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Leber darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze eine Minute garen. In einer ofenfesten Form etwas Butter schmelzen. Die Leber mit einem Thymianzweig in den 160 C Grad heißen Ofen geben. 4-5 Minuten darin weiter garen.

Währenddessen die Soße herstellen. Dafür die Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, vom Bratfett befreien. Olivenöl in die Pfanne geben. Sehr fein geschnittene Schalotte hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein, Portwein und Kalbsfond ablöschen, aufkochen und mit der Butter binden.

Am Rand des Tellers abwechselnd Cr pes und Kohlnocken anrichten. Leberschnitzel so halbieren, dass man die Füllung sehen kann und gegeneinander in die Mitte des Tellers platzieren. Mit etwas Bratenjus übergießen.

Als Dekoration ein paar Thymianblättchen auf dem Teller verstreuen.

Gefüllte Kalbsleberschnitzel

Zutaten

2		Kalbsleberscheiben etwas -- dickere nehmen
2	groß.	Weißer Zwiebeln
3	Essl.	Öl
1		Thymianzweig Salz Pfeffer
30	Gramm	Butter
1	Teel.	Petersilie gehackt Mehl
125	ml	Kalbsfond
2	Essl.	Rotwein bis zur doppelten -- Menge

Zubereitung

In die Kalbsleberscheiben eine Tasche einschneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. 1/3 des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer und den abgezapften Thymianblättern würzen, 1/3 der Butter dazugeben und im eigenen Saft gar dünsten. Erkalten lassen und zum Schluss die Petersilie untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kalbsleberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zwiebelragout füllen und die Taschen gut zusammendrücken. Eventuell mit einem Zahnstocher zustecken und in Mehl wenden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend auf eine feuerfeste Platte legen und im heißen Backofen in etwa 6-8 Minuten fertig garen.

Den Bratensatz mit Kalbsfond und Rotwein ablöschen und in einigen Minuten leicht sämig kochen lassen. Durch ein Sieb streichen und die restliche Butter in kleinen Flöckchen mit einem kleinen Schneebesen unterschlagen.

Die Kalbsleberscheiben mit der Sauce begießen und servieren.

Dazu gibts Kartoffeln (für 2 Personen 250 g neue Kartoffeln in der Schale gar kochen, abschälen und zur Leber reichen) und Bohnengemüse (siehe anderes Rezept).

Tips:

Beim Hauptgericht solltet ihr Euch genau an die vorgegeben Garzeiten halten. Leber wird hart, wenn sie zu lange gebraten wird, und dann kann man sie eigentlich nur noch wegwerfen.

Die Leber zählt ja mit ihrem hohen Vitamingehalt zu den wertvollsten tierischen Nahrungsmitteln. Sie enthält allerdings auch reichlich Purine, weshalb Gichtgefährdete besser darauf verzichten sollten.

Am zartesten und wohlschmeckendsten sind die Kalbs- und die Lammleber. Die Leber von Gans, Reh und Ente zählt als Delikatesse.

Gefüllte Kalbsschnitzel mit Spinat und Leber

Zutaten

150	Gramm	Kalbsleber in Streifen
10	Gramm	Butter, eingesotten
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
150	Gramm	Blattspinat frisch, -- gewaschen, tropfnass -- notfalls tiefgefroren
4		Kalbsplätzli dick -- geschnitten (z.B. von -- der Unterspälte)
1		Eiweiß
50	Gramm	Paniermehl
		Butter, eingesotten
		-- zum Braten

Zubereitung

Kalbsleber in der Butter rosa braten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen und fein hacken.

Spinat tropfnass in eine Pfanne geben und so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Abschütten und gut ausdrücken.

In die Kalbsplätzli eine tiefe Tasche schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen !), innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Taschen mit Spinat auslegen und je etwas Leber hineingeben. Mit Zahnstocher verschließen.

Eiweiß in einem Suppenteller schaumig verquirlen. Paniermehl in einem zweiten Teller bereitstellen.

Die gefüllten Kalbsplätzli zuerst durch das Eiweiß ziehen, dann im Paniermehl wenden.

In reichlich eingesottener Butter goldbraun braten.

Zahnstocher entfernen. Plätzli ganz, oder in Scheiben schräg aufgeschnitten, servieren.

Gefülltes Putenröllchen mit Seiner Leber a la Kerstin

Zutaten

1	Pack.	IGLO Broccoli
150	Gramm	Geflügelleber
200	Gramm	Putenbrust
100	Gramm	Mandelblättchen
50	Gramm	Parmesan
1		Tomate
50	Gramm	Roquefort
50	Gramm	Schweinenetz

Zubereitung

Den Broccoli in Röschen zupfen und in Salz-Muskat-Wasser kochen. Die Geflügelleber in Pflanzenöl ansautieren, mit Rotwein ablöschen und vom Herd nehmen. Die Putenbrust aufschneiden, plattieren und ein wenig an den Rändern zurechtschneiden, so dass sie sich später gleichmäßig einrollen lässt. Die abgeschnittenen Stücke mit genausoviel Sahne, etwas Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Farce pürieren. Das Schweinenetz auf der Arbeitsplatte ausbreiten, die Putenbrust in die Mitte legen und mit der Hälfte der Farce bestreichen. Die Leber in Scheiben schneiden, diese auf das eine Ende der Pute legen und ebenfalls mit der Farce bestreichen. Die Putenbrust jetzt vorsichtig einrollen. Die fertige Rolle in das ein wenig zurechtgeschnittene Schweinenetz einwickeln und die Ränder des Netzes abtrennen. Das Röllchen in einer Pfanne mit Pflanzenfett anbraten und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen geben. Den Strunk der Tomate entfernen, sie auf der Unterseite kreuzweise einritzen und mit dem Messer die so entstandenen Spitzen ein wenig abziehen. Das Fruchtfleisch mit Salz, Pfeffer, Butter und dem vorher geriebenen Parmesan bedecken und die Tomate für 2-3 min. zu der Pute in den Ofen geben. Die Mandelblättchen in Butter anziehen lassen, den Roquefort dazubröckeln und leicht schmelzen lassen. Das Putenröllchen mit ein wenig von seinem Fett auf einen Teller geben, den Broccoli und die Tomate dazugeben und mit der Mandelblättchen-Roquefort-Masse garnieren.

Gehackte Hühnerleber

Zutaten

500	Gramm	Hühnerleber
		Salz
		schwarzer Pfeffer a. d. M.
2	Essl.	Pflanzenöl
2	mittl.	Zwiebeln gehackt
4	groß.	Eier hart gekocht
		-- und ge-
		-- hackt
1	Essl.	Hühnerbrühe (nach Belieben)

Zubereitung

Ein Rezept ergibt 6 bis 8 Portionen.

Grill vorheizen. Die Leber auf eine mit Folie ausgelegte Grillpfanne legen und mit Salz bestreuen. 3-4 Min. grillen, bis sie hellbraun ist. Umdrehen, mit Salz bestreuen und grillen, bis sie eben durchgebraten und nicht mehr rosa ist. Die Leber zum Abkühlen und Abtropfen auf ein Gitter legen.

ZUM GARNIEREN

Grüner Salat in Streifen
Cocktailtomaten

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die gehackten

Zwiebeln zugeben und 10-12 Min. dünsten, bis sie weich und goldgelb sind. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Leber in einem Mixer mit Metallschneide unter Verwendung des Momentschalters grob zerkleinern. Die Zwiebeln zufügen und kurz hacken, bis sich Leber und Zwiebeln vermischt haben. Gehackte Eier, Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben und erneut kurz mixen, bis alles vermischt ist. Falls die Mischung zu trocken wird, etwas Öl oder Hühnerbrühe zufügen.

Die Masse in eine Servierschale füllen, zudecken und bis zum Servieren mindestens 2 Std. kühl stellen. Mit Salatstreifen und geviertelten Cocktailtomaten garnieren.

INFO: Dies ist vielleicht das bekannteste und beliebteste Rezept aus der jüdischen Küche. Niemand kennt seinen Ursprung genau, aber für gehackte Hühnerleber ist jeder Fachmann. Traditionsgemäß wird zum Anbraten der Zwiebeln Hühnerfett verwendet, das die Mischung auch bindet und ihr eine glatte Konsistenz verleiht. In dieser Variante wird das Fett durch Pflanzenöl ersetzt, weil es nicht so reichhaltig ist und weniger gesättigte Fettsäuren enthält. Wenn Sie möchten, können Sie auch koschere Margarine verwenden. Mit Roggenbrot, Challah oder Matzen servieren. Wenn man sie besonders dekorativ anrichten möchte, gibt man die gehackte Hühnerleber mit einer Spritztüte auf Toast oder Kräcker.

Geschnetzelte Leber mit Schmelzzwiebeln

Zutaten

300 Gramm Kalbsleber
400 Gramm Zwiebeln feingeschnitten
50 ml Trockener Weißwein
50 Gramm Butter
50 Gramm Butterschmalz
Kerbelstengel
Salz
Pfeffer weiß

Zubereitung

Leber von den weißen Häutchen befreien. In Scheiben von etwa je 15 g schneiden. In einer Kasserolle Butter, den Weißwein und die feingeschnittenen Zwiebeln kalt zusammengeben. Salzen und leicht pfeffern. Auf den Herd stellen, zudecken und 30 Minuten langsam garen, so dass die Zwiebeln schmelzen.

Ab und zu das Garwerden überwachen. Sollte der Wein zu sehr verdunsten, Wasser zugeben. Vom Feuer nehmen und warm stellen. Beim Servieren sollten die Zwiebeln leicht cremig wirken.

In einer anderen Pfanne den Butterschmalz zerlassen. Die geschnetzelte Leber hineingeben und auf lebhafter Flamme von beiden Seiten ca. 1 Minute braten, so dass sie innen rosa bleibt. Salzen und pfeffern. Die Zwiebeln auf den vorgewärmten Tellern verteilen, die Leber auf das Zwiebelfett legen und mit Kerbel garnieren.

Geschnetzelte Rehleber mit Apfel-Zwiebel-Konfit

Zutaten

ZUTATEN	
600 Gramm	RehleberHaut und Nervenstränge entfernt
	Salz
	Pfeffer a.d.Mühle
	Muskatnuss
	Ölzum Braten
2	Schalottengehackt
1/2 Teel.	Frischer Thymiange.
1/2 Teel.	Frischer Rosmaringeh.
80 Gramm	Butter
1 Essl.	Petersiliefein geschn.

APFEL ZWIEBEL CONFIT	
100 Gramm	Gänsefett
200 Gramm	Zwiebelnfein gewürfelt
2 Essl.	Zucker
1 Essl.	Honig
100 ml	Weißwein(Cardonnay)
100 ml	Apfelsaft
200 Gramm	Äpfelgewürfelt
	Salz
	Pfeffer a.d.Mühle

Zubereitung

Für das Apfel-Zwiebel-Confit das Gänsefett erhitzen und die Zwiebeln darin anziehen lassen, ohne dass sie Farbe annehmen. Salzen (macht die Zwiebeln schneller weich), Zucker und Honig begeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Abwechselnd in kleinen Mengen Weißwein und Apfelsaft dazugeben und jeweils einkochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind (ca. 1 Stunde).

Am Schluss die Apfelstücke dazugeben und noch kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehleber in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in heißem Öl anbraten. Die Schalotten, Thymian und Rosmarin begeben und kurz mitbraten. Alles in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter aufschäumen, die Leberstreifen darin nochmals kurz sautieren und mit der Petersilie bestreut sofort anrichten. Mit dem Apfel-Zwiebel-Confit garnieren.

Tip: Die Rehleber schmeckt natur gebraten am besten. Sie kann aber natürlich auch mit diversen Saucen wie einer Calvados-Wildrahmsauce oder einem Wildjus serviert werden.

Getrüffelte Gänseleber

Zutaten

800 Gramm Frische Gänseleber
15 Gramm Gewürztes Salz
20 ml Portwein
20 ml Cognac
1 Trüffel von etwa 40 g
100 Gramm Gänsefett (Gänseschmalz)

Zubereitung

Pro Portion rechnet man 50-100 g frische Leber.

Die Leber in zwei Teile zerlegen, sorgfältig den Sitz der Galle sauberkratzen, damit keinerlei bittere Partien mehr daran sind. Danach vorsichtig alle Sehnen und Adern herauslösen.

Die Leberlappen innen und außen mit gewürztem Salz einreiben, mit Portwein und Cognac beträufeln und 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Lebern anschließend in eine steinerne Terrine legen, fest und gut hineinpressen. Es sollten keine Lufträume bestehen bleiben. In der Mitte der Lebern über die gesamte Länge der Terrine einen Spalt hineindrücken und die in Stücke geschnittene Trüffel darin einbetten. Den Spalt wieder gut verschließen und den Deckel auf die Terrine legen.

Die Terrine in ein größeres Gefäß stellen und bis unter ihren Rand mit kochendem Wasser auffüllen. Das Ganze in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen stellen. Nach 40 Minuten herausnehmen und die Terrine in ihrem Wasserbad abkühlen lassen. Dann erst den Deckel abnehmen und das flüssig gemachte Gänseschmalz daraufgießen.

Man kann diese Terrine gleich servieren oder auch einige Tage an kühlem Ort durchziehen lassen - dann ist sie noch schmackhafter. Insgesamt können Sie die Terrine im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahren. Man nimmt die Gänseleber mit einem Löffel aus der Terrine, den man immer wieder in heißes Wasser tauchen muss, um schöne Formen zu bekommen.

Zum Gericht Toastbrot sowie gehacktes Geflügelaspik reichen. Ein Getränkevorschlag: Gewürztraminer Spätlese, Chateau Chalon.

Anmerkungen:

Dies ist eine besonders zarte, milde Abwandlung der klassischen Gänseleber-Terrine,

die bei uns fälschlicherweise immer als Pastete bezeichnet wird.

Der Haken an diesem Rezept: der Preis der rohen Gänseleber. Im Laden müssen Sie für 800 g etwa 250 Mark rechnen. Ob die Leber gut ist, ist nur schwer zu prüfen - der Meisterkoch schlägt folgende Methode vor: Einen der beiden Lappen der Leber hochheben und mit einem Röhrchen oder der Messerspitze eine erbsengroße Probe entnehmen diese nun zwischen den Fingern rollen, so dass die Körperwärme das Fett geschmeidig macht. Bleibt das Leberstück glatt, ist die Leber von guter Qualität.

Eine Leber darf auch nicht zu nervig sein, die Nervenenden erkennt man an der Innenseite, wenn man die beiden Leberlappen auseinanderklappt. Sie darf ferner keine dunklen Adern aufweisen und vor allem an der Stelle, wo die Galle saß, nicht stark verfärbt sein.

Eines gilt grundsätzlich: Der Kauf ist für den Laien Vertrauenssache, man muss sich auf seinen Händler verlassen können. Die Leber sollte nie zu großer Hitze ausgesetzt werden, sonst tritt das Fett aus und übrig bleibt ein Stück zähes, hartes Gewebe.

Wer kein passionierter Koch ist, sollte das empfindliche Produkt dem Fachmann überlassen.

Getrüffeltes Entenleber-Püree

Zutaten

80	Gramm	Entenleber
25	Gramm	Butter
1	Essl.	Mascarpone
100	ml	Geflügelfond (Fertigprodukt)
15	Gramm	Räucherkäse (fein gehackt)
1	Teel.	Eingelegter grüner Pfeffer (z. B. von Kattus)
1	Essl.	Weißer Portwein
1	Teel.	Williamsbirnengeist
1	Teel.	Trüffelöl Salz, Pfeffer
1		Trüffel (aus dem Glas, Feinkostladen)
50	ml	Milch Schnittlauch für die Deko

Zubereitung

1. Entenleber waschen, trockentupfen und grob hacken.
2. Butter, Mascarpone, Geflügelfond, Räucherkäse, Pfefferkörner, Portwein, Birnengeist und Trüffelöl in einem kleinen Topf aufkochen. Leberstückchen zugeben und alles 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Mit dem elektrischen Schneidestab fein pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Trüffel in feine Scheiben schneiden bzw. hobeln. Milch erhitzen und mit einem Milchaufschäumer (z. B. von Säco) schaumig schlagen. Entenleber-Püree in kleine Tassen füllen. Mit Milchschaum und Trüffeln anrichten, zum Schluss Schnittlauchröllchen darüber streuen. Heiß servieren.

Glacierter Apfel (Zu Gänseleber)

Zutaten

4		Äpfel z. B. Boskop
80	Gramm	Butterschmalz
4	Teel.	Zitronensaft
4	Teel.	Zucker

Zubereitung

Apfel schälen, in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Zucker in Butterschmalz anbraten und Apfelscheiben darin kurz braten. Passt gut zur Gänseleber.

Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce

Zutaten

1		Aubergine
150	Gramm	Geflügelleber
3		Frühlingsswiebeln
1	Pack.	PFANNI Kartoffelpüree
1		Kopfsalat
1		Mini-Salami
200	Gramm	Weintrauben schwarz

Zubereitung

Die Frühlingsswiebeln putzen und das Grün in feine Scheiben schneiden. Den Rest kreuzweise einritzen. Die Aubergine in feine Scheiben schneiden. Für die Sauce die Weintrauben entkernen, in einem Topf mit karamelisiertem Zucker angehen lassen, mit Rotwein und Brandy ablöschen und einkochen lassen. Die Geflügelleber von ihren Sehnen befreien, kleinschneiden und in Öl anbraten. Die Lauchscheiben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenscheiben und die angeschnittenen Frühlingsswiebeln mehlieren, in einer Friteuse fritieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Das Kartoffelpüree mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Muskat zubereiten. Den Kopfsalat waschen und mit einem Dressing aus Öl, Essig Salz, Pfeffer und Joghurt anmachen. Das Kartoffelpüree mit Hilfe eines Spritzbeutels auf einem Teller verteilen. Die Leber mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico und Butter verfeinern und dazugeben. Mit der Sauce (etwas davon für das dessert aufbewahren) und dem Gemüse bedecken. Den Salat auf einem Extrateller dazu servieren.

Glasierte Kalbsleber mit Caramelisierten Kirschen

Zutaten

400 Gramm Kalbsleber, in Scheiben
500 Gramm Kartoffeln
100 Gramm Kirschen, entkernt
50 Gramm Zuckerschoten
50 Gramm Madeira
250 Gramm Kalbsjus
70 Gramm Portwein, rot
50 Gramm Zucker, braun
150 ml Sahne
100 Gramm Butter
2 Essl. Öl
Mehl, zum mehieren
Muskat

Zubereitung

Glasierte Kalbsleber mit caramelisierten Kirschen, Pommes Mousseline und Zuckerschoten

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und durch die Kartoffelpresse drücken. 125 ml Sahne aufkochen, zu den Kartoffeln geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. 30 g Butter einrühren, das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss 3 El geschlagene Sahne

unterheben. Die Kalbsleberscheiben auf beiden Seiten mehlieren. In einer Pfanne 2 El Öl erhitzen, Kalbsleberscheiben sowie 1 El Butter hineingeben und die Scheiben auf jeder Seite in ca. 1,5 Minuten goldgelb braten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 50 Grad warm stellen.

Für die Sauce den Bratensatz mit Madeira und Kalbsjus ablöschen (evtl. durch ein Sieb passieren), 30 g Butter zugeben und dickflüssig einkochen. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit dem Portwein ablöschen, die Kirschen und sirupartig einkochen.

Die Zuckerschoten blanchieren (in Salzwasser ca. 1 Minute kochen), in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Kurz vorm Anrichten in Butter anziehen.

Anrichten:

Das Kartoffelpüree mit einem Spritzsack auf die Teller spritzen. Zuckerschotenstreifen auf das Püree geben, die Leber mit den Kirschen dekorativ anrichten und mit der Sauce umgießen.

Gnocchi mit Kalbsleber und Salbeibutter

Zutaten

800	Gramm	Kartoffeln
200	Gramm	Mehl
3		Eigelb
		Salz, Muskat
6	Essl.	Butter
		Salbeiblätter
200	Gramm	Kalbsleber

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Eigelb, Salz und Muskat verkneten. Aus dem Teig 2 cm dicke Rollen formen. Davon 1 cm lange Scheiben abschneiden, zu Gnocchi formen. In siedendem Salzwasser ca. 8 min ziehen lassen.

Butter und Salbeiblätter aufschäumen, Kalbsleber stückeln und darin kurz anbraten, warmstellen. Die Gnocchi in der Pfanne schwenken, dann mit der Leber und dem Salbei servieren.

Hähnchenleber in Madeira

Zutaten

500	Gramm	Hähnchenleber
30	Gramm	Margarine
2		Frühlingsswiebeln
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Paprika
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Madeira
4	Essl.	Ananassaft
1	Teel.	Mehl
1	Dose	Ananas, klein
1	Dose	Kaiserkirschen, klein

Zubereitung

Die Hähnchenleber waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und alle Häutchen und Sehnen entfernen. Dann in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Leberstückchen darin anbraten. Die geputzten, gewaschenen und feingehackten Frühlingsswiebeln zugeben und kurz mitbraten. (Geht im Winter auch ersatzweise mit Lauch.) Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und in einen Topf umfüllen und warm halten.

Den Bratenfond mit Madeira ablöschen, Fleischbrühe und den Ananassaft unterrühren und kräftig kochen lassen. Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden und 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce nochmals abschmecken und über die Leber gießen.

Die abgetropften Ananas in Stücke schneiden, die ebenfalls abgetropften Kirschen entsteinen. Die Früchte zur Leber geben und kurz erwärmen.

Hähnchenleber mit Pilzen

Zutaten

500 Gramm Hähnchenleber
300 Gramm Steinchampignons
150 Gramm Crème fraîche
2 Teel. Dijonsenf
1 Essl. Balsamico
100 ml Geflügelfond
1 Schalotte, feingehackt
1 Essl. Estragon, feingeschnitten
Salz, Pfeffer, Zucker,
-- Butter

Zubereitung

Die Pilze putzen und blättrig schneiden. Zusammen mit der Schalotte in Butter mit 1 Prise Zucker bräunen. Mit der Crème fraîche aufgießen und einkochen lassen. Die Hähnchenleber von Haut und Sehnen befreien. Die Hähnchenleber in einer zweiten Pfanne in Butter goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abgedeckt beiseite stellen. Den Senf in den Bratfond geben und mit Balsamico und Hühnerfond ablöschen. Stark einkochen lassen, dann die Pilze und den Estragon zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenleber kurz in der Sauce erhitzen und anrichten.

Hühnerleber

Zutaten

500	Gramm	Hühnerleber
2		Zwiebeln
10		Chillischoten
		Pfeffer
		Salz
1		Baguette

Zubereitung

Erst die Zwiebeln in Olivenöl schon anbraten und vom Feuer nehmen , durch ein Sieb das Öl zurück in die Pfanne . Da hinein kommt die Hühnerleber , nach 10 min. die Zwiebeln und die vorher klein geschnittenen Chillis wieder dazu geben und noch ca. 5 min. braten . Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken .

Hühnerleber a la 'Mogger

Zutaten

500	Gramm	Hühnerleber
2		Zwiebeln
10		Chillischoten
		Pfeffer
		Salz
1		Baguette

Zubereitung

Erst die Zwiebeln in Olivenöl schön anbraten und vom Feuer nehmen, durch ein Sieb das Öl zurück in die Pfanne. Da hinein kommt die Hühnerleber, nach 10 min. die Zwiebeln und die vorher klein geschnittenen Chillis wieder dazu geben und noch ca. 5 min. braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken .

Hühnerleber am Spieß

Zutaten

- 375 Gramm Getrocknete Backpflaumen
-- oder Aprikosen
- 400 Gramm Hühnerleber
- 100 Gramm Geräucherter Speck in
-- Scheiben
- 500 Gramm Champignons
Salz, weißer Pfeffer
- 75 Gramm Butter oder Margarine
- 8 Spießchen oder Zahnstocher

Zubereitung

Backpflaumen einweichen. Abgespülte Hühnerleber und Speckscheiben halbieren. Die abgetrockneten Backpflaumen in die Speckscheiben einrollen. Leber, Champignons und die eingewickelten Pflaumen auf die Spießchen stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne unter ständigem Wenden leicht braten.

Hühnerleber-Crostini

Zutaten

1		Weißbrot (Baguette oder -- Toskana-Brot)
<hr/>		
		CREME
60	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
8		Wacholderbeeren (gequetscht)
100	Gramm	Hühnerleber
100	Gramm	Kleine Zwiebeln
100	Gramm	Karotten
80	Gramm	Stangensellerie
1	Essl.	Olivenöl
2	Teel.	Butter
1	Essl.	Tomatenmark
1/4		Zitrone Saft und Schale
1/2	Essl.	Kapern
2	Essl.	Gehackte Petersilie Salz, Pfeffer, Kapernbeeren

Zubereitung

1. Wein, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren mischen. Hühnerleber putzen, klein schneiden, im Wein wenden, mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Leber aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen. Marinade durch ein Sieb gießen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen, klein schneiden.
3. Öl und 1 TL Butter erhitzen. Gemüse und Leber darin anbraten, Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Marinade zugießen und bei schwacher Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit fast zur Gänze verdampft ist.
4. Mischung auskühlen lassen. Kapern und Petersilie untermischen, die Masse in einem Zerkleinerer fein pürieren und die übrige Butter einrühren.
5. Backrohr auf Grillstellung vorheizen. Brot in Scheiben schneiden, im Rohr beidseitig rösten, mit der Lebercreme bestreichen. Crostini mit Kapernbeeren garnieren.

Zubereitung ca. 40 Minuten

Hühnerleber in Chilisosse

Zutaten

- 150 Gramm Frisch geraspelte Kokosnuss
- 1/4 Ltr. Milch
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Teel. Shrimp-Paste
- 8 Getrocknete rote -- Chilischoten
- 4 Macadamianüsse
- 3 Essl. Öl
- 500 Gramm Hühnerleber
- 1 Teel. Salz
- 1 Teel. Zucker
- 1 Zweig Zitronengras

Zubereitung

Die Kokosraspel in eine Schüssel geben, die Milch einmal aufkochen, heiß über die kokosraspel gießen, gut durchkneten und zugedeckt abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind. In ein Sieb ein Leinentuch legen, die Kokosraspeln samt Flüssigkeit hineingießen und ausdrücken, bis die Rasper trocken sind.

Die Chilischoten einige Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Aus der feingehackten Zwiebel, den Knoblauchzehen, der Shrimp-Paste, den Chilischoten und den Nüssen mit dem Mixer ein feines Püree herstellen.

Das Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen und dieses Gewürzpüree etwa 2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Hühnerleber zugeben und ebenfalls bei starker Hitze 3 Minuten braten. Mit dem Salz, Zucker und Zitronengras würzen und mit 1/2 Tasse Wasser und der Kokosmilch aufgießen.

Auf schwachem Feuer lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist. Mit gekochtem Reis servieren.

Hühnerleber in Sherrysauce

Zutaten

1	groß.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
		Margarine
125	ml	Trockenem Sherry
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
		Salz
		Rosmarin (wenig)
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Butter
		Margarine
400	Gramm	Hühnerleber
		Pfeffer
1	Essl.	Petersilie

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und in etwas Margarine anschwitzen. Mit trockenem Sherry ablöschen, etwas einkochen lassen.

Mit Hühnerbrühe aufgießen, zum würzen Salz, Rosmarin (wenig) und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwas reduzieren lassen. Am Schluss nochmal Butter einrühren und falls nötig binden.

In der Zwischenzeit in einer anderen Pfanne etwas Margarine erhitzen.

Hühnerleber putzen, mit Pfeffer würzen und in der Pfanne scharf anbraten (die Hühnerleber darf nicht zu lange braten und muss innen noch leicht rosig sein!). Dann Fleisch und Sauce zusammengeben und Petersilie überstreuen.

Hühnerleber mit Kefen

Zutaten

9		Hühnerlebern 1cm Scheiben
225	Gramm	Kefen
3	klein.	Zwiebeln dünne Scheiben
3	Scheiben	Ingwer frisch
3/4	Teel.	Salz
5	Essl.	Öl

ZUM ANDICKEN

1/2	Teel.	Stärkemehl
1	Essl.	Wasser

GEWÜRZMISCHUNG

1	Teel.	Zucker
2	Teel.	Helle Soya Sauce
1	Teel.	Reiswein
1	Teel.	Sesamöl
1	Teel.	MonosodiumGlutamat
		-- nach Wunsch
1	Teel.	Stärkemehl

Zubereitung

Die Leber mit der Gewürzmischung vermengen und 15 Min. ziehen lassen.

Die Kefen für 1 Min. in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und mit kaltem Wasser 1 Min. abschrecken. Abtropfen lassen. Dieser Vorgang lässt die Kefen grün bleiben.

Etwas Öl erhitzen. Die Kefen für 1-2 Min. darin braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Nun das restliche Öl erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin weichbraten. Die Leber hinzufügen und braten, bis sich die Farbe verändert. Die Kefen, Salz und die Stärkemehl- Wasser- Mixtur zufügen und alles schnell durchbraten (1-2Min.).

Heiß mit weißem Reis servieren.

Hühnerleber-Pfanne mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten

600	Gramm	Hühnerleber
4	Essl.	Butter
2	mittl.	Zwiebel
2		Äpfel (Boskop)
30	ml	Calvados
2	Teel.	Majoran
		Salz
		schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Hühnerleber von anhaftenden Häutchen und Fettstückchen befreien und in die natürlichen Hälften teilen. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Geflügelleber darin bei starker Hitze 3 Minuten unter Rühren anbraten. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen, in ganz feine Ringe hobeln oder schneiden und im verbliebenen Bratfett dünsten. Die Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, vom Kernhaus befreien und in sehr schmale Spalten schneiden. Mit den Zwiebelringen 5 Minuten dünsten. Calvados dazugießen, den Majoran zufügen, salzen und pfeffern. Hühnerleber untermischen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten ziehen lassen.

Hühnerleber-Ragout mit Pilaw

Zutaten

FÜR DAS RAGOUT		Zubereitung
1/2	Poularde	Die Poularde waschen, entbeinen und enthäuten. Fleisch und Leber kleingewürfelt in einer Schüssel mit Paprikapulver bestreuen, 15 Minuten ziehen lassen. Speck klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Möhre würfeln. Blanchierte, gehäutete Tomaten ebenfalls. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Speckwürfel kurz anbraten. Zwiebeln, Möhren und Knoblauch 3 - 4 Minuten mitschwitzen. Tomatenwürfel, Thymian und Rosmarin einrühren, salzen und pfeffern. Weißwein aufgießen, alles bei geringer Hitze 10 - 15 Minuten köcheln.
300	Gramm Hühnerleber	
2	Teel. Paprikapulver	
30	Gramm Speck, durchwachsener	
80	Gramm Zwiebeln	
1/2	Knoblauchzehe	
50	Gramm Möhren	
500	Gramm Flaschentomaten	
6	Essl. Olivenöl	
3	Zweige Thymian	
1	Zweig Rosmarin	
	Salz	
	Pfeffer	
1/4	Ltr. Weißwein	
FÜR DEN PILAW		Für den Pilaw Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in erhitztem Öl glasig anschwitzen. Unter Rühren den Reis mit anbraten. Den Fond langsam aufgießen. Mit Safran, Ingwer, Salz und Pfeffer würzen und 15 ~ 20 Minuten ausquellen lassen, öfter umrühren. Inzwischen die Erbsen in Salzwasser 5 Minuten garen, abseihen und dem Reis in den letzten 5 Minuten zugeben. Fleisch mit der Leber in erhitztem Öl kurz anbraten. Salzen, pfeffern , weitere 2 Minuten braten. Tomatenmischung zugeben und alles 2 Minuten aufkochen. Ragout mit Pilaw und gehackten Kräutern anrichten.
40	Gramm Zwiebeln	
1	Knoblauchzehe	
3	Essl. Olivenöl	
300	Gramm Rundkornreis	
3/4	Ltr. Geflügelfond	
	Einige Safranfäden	
1/2	Teel. Ingwerpulver	
1	Teel. Salz	
	Weißer Pfeffer	
100	Gramm Erbsen	
AUSSERDEM		
1/2	Teel. Thymian, gehackt	
1/2	Teel. Rosmarin, gehackt	

Hühnerlebermousse mit Äpfeln

Zutaten

125	Gramm	Hühnerleber
60	Gramm	Butter, ungesalzen
1		Speiseapfel
2		Schalotten
2	Essl.	Calvados
		Salz
		Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Hühnerlebern in 2-3 Stücke schneiden, Haut abziehen, gut abtupfen.

Butter in der Bratpfanne zerlassen und Lebern bei mittlerer Hitze dünsten. Salzen, pfeffern.

Apfel und Schalotten schälen, blättrig schneiden, in die Pfanne geben. Stärker erhitzen und 2 Minuten braten, bis die Leber außen braun, innen aber noch rosa ist.

Pfanne vom Herd nehmen, Calvados angießen und flambieren. Den Inhalt der Pfanne mit der übrigen Butter in eine Küchenmaschine geben und pürieren.

Mousse abschmecken, reichlich Pfeffer dazugeben und in einen Tontopf geben. Oberfläche glattstreichen, zudecken und rund vier Stunden kalt stellen.

Hühnerlebermus

Zutaten

300	Gramm	Hühnerleber
2		Frühlingszwiebeln nur das -- Weiße
3		Knoblauchzehen
10		Salbeiblätter frisch
1	Essl.	Olivenöl
125	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
		Kapern

Zubereitung

Die Leber in Würfel schneiden und mit den kleingeschnittenen Zutaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Salbeiblättern, in Olivenöl andünsten. Kapern begeben, etwas pfeffern und mit Weißwein ablöschen.

Alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten gardünsten - die Leber muss innen noch rosa sein.

Danach leicht auskühlen lassen und mit einem Mixstab zu einem groben Mus verarbeiten.

Serviert wird Hühnerlebermus auf Olivenöl und gebratenen Weißbrotscheiben.

Hühnerlebern mit Äpfeln

Zutaten

2		Äpfel
1	klein.	Zwiebel
150	Gramm	Hühnerlebern
4	Scheiben	Baguette
1	Essl.	Butter 1
1	Essl.	Butter 2
1	Essl.	Apfelwein
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Thymian getrocknet

Zubereitung

Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. 4 Ringe von etwa 1/2 cm Dicke abschneiden, die restlichen Äpfel grobraspeln. Die Zwiebel schälen und raspeln. Die Lebern putzen und feinschneiden. Eine Bräunungsschale bei 600 Watt erhitzen. Die Brotscheiben rösten und auf zwei Teller verteilen. Butter 1 in der Schale zerlassen, die Lebern hineingeben und 1 Minute bei 600 Watt anbraten. Die Lebern wenden und bei 600W in 1 Minute fertigbraten. Aus der Schale nehmen. Mit Salz Pfeffer und dem Thymian bestreuen. Butter 2 in die Schale geben. Die Apfelraspel und die Zwiebel auf eine Hälfte der Platte, die Apfelringe auf die andere Hälfte geben. Alles 3 Minuten bei 600W anbraten. Die Apfelscheiben herausnehmen. Die Lebern mit den Apfelscheiben und der Zwiebeln mischen. Auf den Broten verteilen. Den Bratfond mit dem Apfelwein ablöschen und mit den Apfelscheiben darüber geben. Die Brote mit den Lebern 1/4 Minute bei 600W erwärmen.

Indische Leber am Reisturm

Zutaten

1		Baby Ananas
1		Putenleber
1	Dose	Palmscheiben
2		Tomaten
1		Zucchini
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Leber, Tomate und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Ananasblätter als Deko für das Dessert verwahren. Die Zucchini tournieren (in gleichmäßige Stücke schneiden). Leber, Zucchini, Ananas und Tomate anbraten. Mit einem Klecks Sahne, Pfeffer, Salz, Curry und Basilikum abschmecken. Den Reis kochen und mit Butter und Kräutern verfeinern. Reistürmchen mit Leber und Gemüse umlegen und mit einer Tomatenrose (mit Kartoffelschäler Tomate schälen und aus der Schale durch zusammenrollen eine Rose basteln) verzieren.

Kalbsbrust mit Leber-Schinken-Füllung

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG	
1	Brötchen
1/4 Ltr.	Milch
150 Gramm	Kalbsleber
1	Zwiebel (40 g)
150 Gramm	Champignons aus der Dose
100 Gramm	Gekochter Schinken
1	Ei
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Weißer Pfeffer
1 Teel.	Paprika rosenscharf

AUSSERDEM	
1 kg	Kalbsbrust ohne Knochen
1/2	Salz
	Weißer Pfeffer
50 Gramm	Butter
125 ml	Heiße Fleischbrühe
	-- (Instant)
125 ml	Weißwein
10 ml	Sahne

Zubereitung

Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Milch begießen und einweichen.

Für die Füllung Kalbsleber mit Haushaltspapier abtupfen. Durch den Fleischwolf drehen. Auch die geschälte, geviertelte Zwiebel, die abgetropften Champignons (4 Esslöffel zurückbehalten) und den Schinken durch den Fleischwolf drehen. In eine Schüssel geben. Auch das ausgedrückte Brötchen, das Ei und die gewaschene, gehackte Petersilie, salzen und pfeffern. Zum Fleischteig mischen und abschmecken.

Kalbsbrust unter fließendem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit einem scharfen Messer eine tiefe Tasche einschneiden. Teig reinfüllen. Öffnung mit Zahnstochern zustecken. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Braten in die Fettpfanne legen. Butter in einem Topf schmelzen. Fleisch damit begießen. Fettpfanne auf die mittlere Schienen in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bratzeit: 90 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad

Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme

Nach und nach die heiße Fleischbrühe angießen. Kalbsbrust aus der Fettpfanne nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.

Fond mit dem Weißwein verrühren und in einen Topf gießen. Restliche Champignons blättrig schneiden, reingeben. 10 Minuten bei offenem Topf kochen lassen.

Sahne in einer Schüssel halbsteif schlagen. Unter die vom Herd genommene Sauce heben. Kalbsbrust in Scheiben schneiden. Mit etwas Sauce begießen und servieren. Restliche Sauce gesondert reichen.

Für sechs bis acht Personen, Kalorien pro Person: Etwa 525 Kalorien

Unser Menüvorschlag: Vorweg Carmen-Kraftbrühe mit Käsestangen. Als Hauptgang Kalbsbrust mit Leber-Schinken-Fülle, Dauphine- Kartoffeln und Gemüseplatte. Als Dessert gibt's Brombeeren Topsy und als Getränk ein Frankenwein.

Kalbsfilet auf Leberwurstsauce

Zutaten

2		Äpfel grün
150	Gramm	Blattspinat
150	Gramm	Kalbsfilet
200	ml	Leberwurst
6		Möhren
250	Gramm	Mungobohnenkeime
50	Gramm	Parmesan
1		Zwiebel

Zubereitung

Reis kochen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Das Kalbsfilet ebenfalls in Streifen schneiden, beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Für die Sauce die Leberwurst in kleinen Stücken in einen Topf geben, die Mungobohnenkeime und etwas Sahne hinzufügen, gut vermengen und einkochen lassen. Den Spinat waschen und blanchieren. Den Reis abgießen, in Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie schwenken und auf einen Teller geben. Das Fleisch, die Sauce und den Spinat hinzufügen und mit etwas geriebenen Parmesan bestreuen.

Kalbsleber 'Italienische Art'

Zutaten

- 4 Kalbsleber-Scheiben
- 4 Speckscheiben groß und
-- durchwachsen
- 1 Teel. Getrockneter Rosmarin
Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Essl. Öl
- 1 Essl. Butter
Salz
- 2 Tomaten

Zubereitung

Die von Sehnen und Häutchen befreite Kalbsleber mit dem fein zerriebenen Rosmarin und weißem Pfeffer einreiben. Je 1 Speckscheibe und 1 Lorbeerblatt darauf legen und mit kleinen Holzspießchen feststecken.

Öl und Butter zusammen in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben hineingeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten - zuerst auf der Speckseite. Anschließend auf der unbelegten Seite mit Salz bestreuen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Im verbliebenen Fett die Tomatenscheiben von beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Mit den Leberscheiben anrichten.

Beilagentip: Spargelsalat und grüne Bandnudeln

Kalbsleber an Weißweibirnen und Zwiebeln

Zutaten

2		Birnen
3		Blätterteigförmchen
1		Schälchen Himbeeren
150	Gramm	Kalbsleber
4		Kartoffeln
3/4	Ltr.	Kölsch
1	Pack.	Kokosraspeln
1		Mangold
50	Gramm	Parmesan
2		Tomaten
2		Zwiebeln

Zubereitung

Die Kalbsleber in Olivenöl anbraten, ziehen lassen und mit einer Butterflocke und einer Prise Muskat verfeinern. Die gewaschenen Mangoldblätter in Butter anschwitzen und mit Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Zwiebelscheiben in Butter anrösten und salzen. Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und eine tournierte Birne darin glasieren. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser garen und mit einer Püreepresse in einen heißen Sud aus Milch, einer Butterflocke, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat rühren.

Kalbsleber auf Bürgerl. Art im Römertopf

Zutaten

ZUTATEN		
800	Gramm	Kalbsleber
150	Gramm	Speck
1/4	Ltr.	Rotwein
4		Tomaten
200	Gramm	Zwiebeln
200	Gramm	Möhren
2	Essl.	Butter

Zubereitung

Die Leber enthäuten und von den Sehnen befreien. Mit Speckstreifen verschwenderisch spicken. Die Leber auf beiden Seiten in heißer Butter anbraten, dann in den gewässerten Römertopf legen. Kleingehackte Zwiebeln und Mohren sowie die geschälten, entkernten, geviertelten Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer überpudern, mit dem Wein begießen. Römertopf schließen und die Leber bei 220 Grad ca. 90 -120min schmoren. Soße nach Geschmack mit Mehl binden.

Beilagen Kartoffelbrei oder Butternudeln

Kalbsleber auf Frühlingslauch

Zutaten

400	Gramm	Kalbsleber
1	Teel.	Butterschmalz
3		Tomaten
10	Blätter	Basilikum
1	Teel.	Butter
200	Gramm	Frühlingslauch
		Pfeffer aus der Mühle
4	Essl.	Sahne

Zubereitung

Kalbsleber mit Pfeffer würzen, von beiden Seiten in Butterschmalz braten. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in heißes Wasser legen, abschälen, entkernen, vierteln und in etwas Butter dünsten. Den grob zerkleinerten Basilikum darunterheben.

Frühlingslauch der Länge nach aufschneiden, waschen und in kleine Ringe schneiden. In Butter dünsten, mit Pfeffer würzen. Zum Schluss die Sahne angießen und das Ganze ein wenig einkochen lassen. Lauchgemüse auf einem Teller anrichten, Kalbsleber darüber legen, mit den Basilikumtomaten ausgarnieren.

Beilageempfehlung: Fingernudeln, in wenig Butter ausgebacken.

Tip: Falls Sie lieber Schweine- oder Rinderleber verwenden wollen, sollten Sie diese über Nacht in Milch einlegen. Dadurch wird die Leber mild und zart.

Kalbsleber auf Käse-Ingwernudeln

Zutaten

250	Gramm	Cambozola Weichkäse mit -- Blauschimmel 70%
600	Gramm	Kalbsleber in 2 Stücken Brauner Kalbsfond
500	Gramm	Rosenkohl
150	Gramm	Kernlose Trauben weiß & ro
300	Gramm	Tagliatelle
50	Gramm	Ingwerwürfel
250	ml	Geflügelfond
400	ml	Sahne
80	Gramm	Butter
		Öl
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Zucker
4		Kerbelzweige

Zubereitung

Den Rosenkohl in Salzwasser nicht ganz weich kochen und in Eiswasser abschrecken. Danach in Butter anschwanken und würzen.

Die Nudeln 'al dente' kochen und ebenfalls abschrecken.

Den Geflügelfond mit den Ingwerwürfeln auf die Hälfte reduzieren, die Sahne dazugeben und weitere fünf Minuten einkochen. Nudeln und entrindete Cambozolawürfel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kalbsleber auf beiden Seiten in Öl und Butter nicht ganz durchbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Trauben halbieren und die roten entkernen. Für die Sauce die Trauben in etwas Zucker und Butter glasieren und mit dem Kalbsfond auffüllen, ggf. leicht abbinden.

Die Kalbsleber aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Cambozola-Ingwernudeln plazieren und mit dem Rosenkohl anrichten. Etwas Traubensauce dazugeben und mit Kerbel dekorieren.

Kalbsleber auf Sojasprossen

Zutaten

1	Pack.	Erdnüsse
1	Pack.	Grieß
1		Haselnusstafel
100	Gramm	Kalbsleber
1	Schale	Johannisbeeren rot
1	Stange	Lauch
2		Kartoffeln
150	Gramm	Putenbrust
50	Gramm	Roquefort
1	Schale	Sojasprossen

Zubereitung

Die Leber in Streifen schneiden, würzen, die Erdnüsse dazugeben und in Olivenöl ansautieren. Mit Balsamico und einem Schuss Rotwein ablöschen und zum Binden etwas gelöste Stärke untermischen. Die Sojasprossen auf eine Länge schneiden und mit, in Salzwasser blanchierten Lauchblättern, zu kleinen Garben binden.

Kalbsleber Berliner Art

Zutaten

600	Gramm	Kalbsleber
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Öl
2	mittl.	Zwiebeln
2		Äpfel, (300g)
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die enthäutete Leber in Mehl wenden und in heißem Öl anbraten. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, beides mit der Leber kurz mitdünsten.

Vor dem servieren die Leber mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsleber-Geschnetzeltes

Zutaten

1/2	Bund	Lauchzwiebeln
2	klein.	Äpfel
150	Gramm	Kalbsleber
		Mehl
1	Essl.	Öl
		-- Salz und Pfeffer
2	Essl.	Cidre = Apfelwein
1/2	Karton	Schlagsahne
125	ml	Klare Brühe Instant
2	Essl.	Heller Soßenbinder

Zubereitung

Lauchzwiebeln putzen. Den hellen Schaft in ca. 5 cm lange Stücke, das Lauchgrün in kleine Röllchen schneiden. Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Spalten schneiden. Kalbsleber waschen, mit Küchenpapier gut trockentupfen, in schmale Streifen schneiden und in Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Leberstreifen darin unter Wenden braten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz warm halten.

Lauchzwiebeln im Bratfett ca. 5 Minuten dünsten. Nach der Hälfte der Garzeit die Apfelspalten zufügen, mit Cidre, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leberstreifen zufügen. Soßenbinder einrühren und erneut aufkochen lassen. Geschnetzeltes nach Belieben mit gedünsteten Apfelscheiben garnieren und mit buntem Pfeffer bestreuen.

Dazu schmeckt Fladenbrot.

Kalbsleber in Sauce

Zutaten

150	Gramm	Joghurt
4	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Indische Gewürzmischung
1	Teel.	Kurkuma
1/2	Teel.	Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Fenchelsamen, gemahlen
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Butterfett
600	Gramm	Kalbsleber
1		Zwiebel

Zubereitung

Joghurt mit Zitronensaft verrühren, die Gewürze zugeben und gut untermischen. Leber waschen, anschließend in Streifen schneiden und in die Joghurt-Sauce legen. Etwa 1/2 Stunde ziehen lassen.

Butterfett erhitzen, Leber ohne Marinade darin anbraten, warmstellen. Zwiebelringe im Bratenfett bräunen, Marinade zugießen und aufkochen lassen, abschmecken. Leber in der Sauce servieren.

Dazu: Reis oder Nudeln

Kalbsleber mit Aprikosensauce

Zutaten

50	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Butter
100	Gramm	Getrocknete Aprikosen
4	Essl.	Madeira
4	Scheiben	Kalbsleber (500 g)
	Etwas	Mehl zum Wenden
20	Gramm	Butterschmalz

Zubereitung

Die Schalotten pellen und in dem Fett bei milder Hitze glasig dünsten. Die Aprikosen in sehr feine Streifen schneiden, zu den Schalotten geben und :5 Minuten mitdünsten. Den Madeira zugießen, die Sauce zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen die gewaschene Leber kurz in Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Das Butterschmalz erhitzen. Die Leberscheiben darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. Die Kalbsleber mit der Aprikosensauce begießen und servieren. Außerdem Kartoffelpüree dazu servieren.

Kalbsleber mit Banane

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
1	Teel.	Mehl
2	Essl.	Pflanzenöl
6	Essl.	Madeira
150	ml	Rotwein
150	ml	Wasser
1/2	Teel.	Brühe, gekörnt
1	Teel.	Senf, mittelscharf
1		Banane
		Pfeffer, weiß
		Salz

Zubereitung

Die Kalbsleber kurz abspülen, trockentupfen. In Streifen oder Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Leber darin von allen Seiten etwa 6 Minuten braten.

Danach herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Madeira, Rotwein, Wasser und der gekörnten Brühe vom Pfanneboden lösen. Den Senf einrühren. Die Banane in Scheiben schneiden und in der Sauce kurz dünsten. Die Leber pfeffern, salzen und dazugeben. Ist die Sauce zu dickflüssig, etwas Rotwein oder Wasser zugeben, im umgekehrten Fall etwas einkochen lassen. Als Beilage entweder Spätzle, Reis oder Kartoffelpüree. Dazu einen leichten Rose.

Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube

Zutaten

- 1 Apfel grün
- 1 Dose Bambussprossen
- 1 Broccoli
- 1 Kalbsleber
- 3 Kartoffeln
- 1 Pack. Löffelbiscuits
- 1 Stück Ingwerknolle
- 200 ml Preiselbeeren
- 1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Zubereitung

Die Kartoffeln und den Apfel schälen, raspeln, ein Eigelb, Salz und Pfeffer unterrühren und die gewürzte Kalbsleber damit belegen. Zuerst auf der Kartoffel-Apfel-Seite in Olivenöl anbraten, wenden, mit einer Butterflocke verfeinern und im Ofen garziehen. Die Broccoliröschen und die gewürfelten Bambussprossen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einem Stück Butter, einem Schuss Balsamico, Sojasauce und etwas Curry verfeinern. Für die Soße Weißwein und Sahne reduzieren, die fein geschnittenen Ingwerstreifen, eine Ecke Brühwürfel, Honig und gehackten Basilikum dazugeben und mit geschlagener Sahne aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Kalbsleber mit Kirschen

Zutaten

600 Gramm Kalbsleber
300 Gramm Sauerkirschen (ersatzweise
-- auch aus dem Glas)
2 Essl. Butter (1)
2 Essl. Mehl
Salz
Pfeffer
125 ml Fleischbrühe
1/2 Teel. Senf
1/4 Ltr. Roter Portwein
50 Gramm Butter eiskalt (2)
Minzeblätter

Zubereitung

Die Leber kurz abspülen, von Haut und Sehnen befreien und in 1 cm dicke Stücke schneiden.

Kirschen abbrausen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Butter (1) in einer Pfanne zerlassen. Die Leber in dem Mehl wenden und 2-3 Minuten beidseitig braten, so dass sie innen leicht rosa bleibt. Salzen, pfeffern und warm stellen.

Den Bratfond mit der Brühe und dem Portwein ablöschen, mit Senf abschmecken und unter Rühren leicht einkochen lassen. Vom Herd nehmen und eiskalte Butter (2) flöckchenweise mit dem Schneebesen unterschlagen.

Kirschen zugeben und darin heiß werden lassen. Minzeblätter in Streifen schneiden und vor dem Servieren unter die Sauce geben.

dazu: Bandnudeln

Kalbsleber mit Lorbeer und Balsamtomaten

Zutaten

20	Gramm	Pinienkerne
2	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter
8		Frische Lorbeerblätter
4	Scheiben	Kalbsleber, a 180 g Salz
1/2	Teel.	schwarzer Pfeffer -- grob geschrottet
500	Gramm	Vollreife Tomaten
500	ml	Kalbsfond aus dem Glass
1	Essl.	Balsamessig

Zubereitung

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.

Das Öl und die Butter in der Pfanne erhitzen, bis es leise brutzelt. die Lorbeerblätter an den Rändern etwas einreißen, dann ins heiße Fett legen.

Die Leberscheiben einmal quer durchschneiden, trockentupfen und von jeder Seite etwa 2 Minuten sanft braten, erst hinterher mit Salz und Pfeffer würzen.

Während die Leber brät, die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze ausschneiden. Die Tomatenkerne mit einem Löffel herausholen und mit dem anhängendem Fleisch in einem Sieb auspressen und den Saft auffangen. Die Tomatenhälften in dicke Scheiben schneiden.

Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Tomaten, den ausgepressten Tomatensaft und den Kalbsfond in die Pfanne geben, durchrühren und bei etwas stärkerer Hitze etwa 2 Minuten braten, mit dem Balsamessig ablöschen und salzen.

Die Leber auf stark vorgewärmte Teller legen, die Tomaten daneben anrichten. Die Pinienkerne kurz im Bratfond durchschwenken und dann auf Leber und Tomaten streuen. Italienisches Landbrot dazu servieren.

Kalbsleber mit Rotweinschalotten

Zutaten

600	Gramm	Schalotten
60	Gramm	Butter
300	ml	Rotwein
1/2	Teel.	Piment
1/2	Teel.	Gewürnelken
1/2	Teel.	Zimtpulver
1		Lorbeerblatt
		Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
8	Scheiben	Kalbsleber (800 g)
		Mehl zum Bestäuben
3	Essl.	Öl
80	Gramm	Quittengelee

Zubereitung

1. Die Schalotten pellen und vierteln. Die Butter in einem breiten, flachen Topf nicht zu stark erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Rotwein dazugießen, mit Piment, Nelke, Zimt und Lorbeerblatt würzen. Die Schalotten salzen und pfeffern, bei milder Hitze 40 Minuten garen.

2. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Leberscheiben in Streifen schneiden, salzen und in dem Mehl wälzen. Das überflüssige Mehl abschütteln.

3. Das Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Leberstreifen darin portionsweise in etwa vier Minuten goldbraun braten.

4. Das Quittengelee unter die Schalotten rühren.

Die Kalbsleberstreifen mit den Rotwein-Schalotten anrichten und den Salbei-Risotto dazu servieren.

Kalbsleber mit Speck und Kartoffelpüree

Zutaten

4	Scheiben	Kalbsleber a 120-150 g -- mindestens 2,5 cm dick
150	Gramm	Durchw. Speck, hauchdünn
2	Essl.	Kräuter der Provence, getr. Salz, Pfeffer Butter zum Braten
1	kg	Kartoffeln, mehlig kochende
1	kg	Karotten
500	ml	Milch
80	Gramm	Butter
2	Bund	Glatte Petersilie Salz, Pfeffer Muskat

Zubereitung

Die Kalbsleber vom Fleischermeister in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden lassen - durchwachsenen Speck hauchdünn schneiden lassen.

Kalbsleber würfeln, mit Kräutern der Provence bestreuen, pfeffern und in eine Speckscheibe eindrehen. Dann in Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten insgesamt 4-5 Min. braten. Dabei die Würfel immer schön bewegen vorsichtig! ~ der Speck brennt schnell an. Nach dem Braten mit Salz würzen.

Fürs Püree Kartoffeln und Karotten schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Mit Milch, leicht gebräunter Butter zu einem lockeren Püree stampfen, mit gehackter Petersilie, Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Kalbsleberwürfel mit Püree und Rotwein servieren.

Kalbsleber mit Traubensosse

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN		
100	Gramm	Mandeln
300	Gramm	Weintrauben
3		Zwiebeln
40	Gramm	Margarine
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Rotweinessig
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
4	Scheiben	Kalbsleber
4	Essl.	Mehl
40	Gramm	Fett
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Mandeln goldbraun rösten. Weintrauben halbieren, entkernen. Zwiebeln in Ringe schneiden, in Margarine andünsten, mit Zucker bestreuen, Rotweinessig zugießen, Trauben und Mandeln zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kalbsleber in Mehl wenden, in heißem Fett 6 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsleber mit Zwiebeln und Pflaumen

Zutaten

500	Gramm	Zwiebeln
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Brauner Zucker
125	ml	Gemüsebrühe
100	Gramm	Kurpflaumen
4	Scheiben	Kalbsleber a 125 g
		Mehl zum Wenden
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Obstessig
		-- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, mit braunem Zucker bestreuen. Gemüsebrühe zugießen, 5 Min. leise kochen lassen. Kurpflaumen längs in Streifen schneiden, zugeben, weitere 5 Min. kochen. Die Kalbsleberscheiben in Mehl wenden, in Öl von jeder Seite 2 Min. braten. Zwiebeln mit Obstessig, Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passt Kartoffelpüree. Pro Portion 380 kcal/1590 kJ.

Kalbsleber-Mousse mit Birnen-Schalotten-Chutney

Zutaten

300	Gramm	Kalbsleber (im Stück)
1		Zwiebel (40 Gramm)
15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
3	Zweige	Thymian
3	Blätter	Weißer Gelatine
30	Gramm	Butter
		Salz, weißer Pfeffer
100	ml	Kalbsfond
200	ml	Madeira
250	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Kleine Schalotten
20	Gramm	Ingwer in Sirup (Glas)
500	Gramm	Feste Birnen
2	Essl.	Zitronensaft
1	klein.	Kapsel Safranfäden
80	Gramm	Rohrzucker
80	ml	Weißweinessig

Zubereitung

1. Die Kalbsleber putzen und würfeln. Zwiebel pellen und fein würfeln. Getrocknete Steinpilze hacken, dann in einem Mörser fein zermahlen. Den Thymian abzupfen und fein hacken.

2. Die Gelatine kalt einweichen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberwürfel unter Wenden 2 - 3 Minuten braten, salzen und pfeffern, aus der Pfanne heben. Die Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten, Steinpilzmehl und Thymian dazugeben, mit Kalbsfond und Madeira ablöschen und dicklich einkochen lassen. Beiseite stellen.

3. Die Leber mit dem Bratfond im Mixer sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Gelatine bei milder Hitze tropfnass in einem kleinen Topf auflösen und mit der Lebermasse verrühren. Herzhaft salzen und pfeffern, 10 - 15 Minuten kalt stellen.

4. Schlagsahne steif schlagen und dem Schneebesen unter die Lebermasse heben. Eventuell nachwürzen. Die Masse in eine flache Form füllen, glattstreichen und abgedeckt 5 - 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

5. Die Schalotten pellen und vierteln. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Die Birnen schälen, von den Kerngehäusen befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit Zitronensaft und Safran mischen.

6. Den Zucker mit dem Essig erhitzen, bis er aufgelöst ist. Schalotten, Ingwer, 1 El Ingwersirup und die Birnenwürfel dazugeben. Aufkochen und bei milder bis mittlerer Hitze 25 - 30 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig wird. Salzen, pfeffern, kalt stellen.

7. Zum Servieren die Kalbsleber-Mousse mit einem feuchten Esslöffel als Nocken abstechen und mit jeweils etwas Chutney auf Portionsteller geben. Dazu passen Friséesalat, abgezogene Tomatenstreifen und geröstetes Baguette.

Kalbsleber-Pflanzerl mit Frischem Meerrettich

Zutaten

3	Scheiben	Weizentostbrot
200	Gramm	Kalbsleber
125	Gramm	Schalotten
60	Gramm	Butter
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1/2	Bund	Majoran
400	Gramm	Kalbshack
2		Eier (Gew.-Kl. 2)
1	Essl.	Mittelscharfer Senf
		Salz
		weißer Pfeffer aus der
		-- Mühle
		Muskatnuss, frisch
		-- gerieb.
2		Laugenbrötchen
40	Gramm	Mehl zum Wenden
6	Essl.	Öl
30	Gramm	Frischer Meerrettich
1	Bund	Schnittlauch in Röllchen

Zubereitung

Toastbrot grob würfeln und in der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Die Kalbsleber grob würfeln und kurz pürieren. Schalotten fein würfeln, in 30 g Butter andünsten. Petersilie und Majoran fein hacken.

Das Kalbshack mit Kalbsleber, Toastbrot, Schalotten, Petersilie, Majoran, 1 Ei und Senf zu einer glatten Masse verkneten, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das grobe Salz von den Laugenbrötchen entfernen. Die Brötchen grob würfeln und in der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Das restliche Ei verquirlen. Aus der Hackmasse mit leicht bemehlten Händen 16 Pflanzerl (Buletten) formen.

Dann durch das Ei ziehen und in den Laugenkrümeln locker panieren.

Die Pflanzerl in heißem Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4 Minuten goldbraun braten. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die restliche Butter dazugeben. Während des Bratens öfter mit Bratenfett beträufeln.

Den Meerrettich waschen, putzen und fein reiben und mit dem Schnittlauch über die Kalbsleber-Pflanzerl streuen.

Kalbsleber Provenzalisch

Zutaten

4	Scheiben	Kalbsleber (je etwa 150 g)
30	Gramm	Mehl
10	Gramm	Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
500	Gramm	Fleischtomaten
1	Essl.	Tomatenmark
5	Essl.	Weißwein
5	Essl.	Kalbsfond
1	Bund	Petersilie, gehackt
10		Gehackte Salbeiblätter
1	Teel.	Gehackter Rosmarin
		Salz
		Cayennepfeffer
		Zucker

Zubereitung

Leberscheiben in je vier Stücke schneiden und in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen, Leber darin anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauchzehen fein hacken und im Bratfett andünsten. Tomaten überbrühen, abziehen, in Würfel schneiden und mit Tomatenmark zum Bratfett geben. Wein und Kalbsfond angießen, aufkochen und 7 bis 10 Minuten fortkochen. Kräuter unterrühren und Soße mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Leberstücke in der Soße erwärmen. Leber portionsweise mit der Soße auf Tellern anrichten. Beilage: Baguette.

Kalbsleber Sauer

Zutaten

500	Gramm	Kalbsleber
200	Gramm	Zwiebeln
40	Gramm	Gänseschmalz oder -- Schweineschmalz
2	Teel.	Mehl
125	ml	Weißwein, trocken
125	ml	Schlagsahne
		Salz
		weißer Pfeffer
1	Prise	Zucker
		Weinessig
1/2		Zitrone: Schale abgerieben
1	Essl.	Petersilie feingehackt

Zubereitung

Kalbsleber mit Haushaltspapier abtupfen, von Haut und Röhren befreien und in ganz feine Streifen schneiden (schnetzen). Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Hälfte vom Schmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb werden lassen. Dann etwas zur Seite schieben.

Das übrige Schmalz in der Pfanne erhitzen und die Leberstreifen darin unter Rühren 2-3 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben, Mehl hell anschwitzen lassen und alles mit Weißwein und Sahne ablöschen. Unter häufigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und nach Belieben Weinessig abschmecken.

Die Leber in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit Zitronenschale und Petersilie bestreut servieren.

Wird die Leber als Vorspeise serviert, gibt es frisches Weißbrot dazu. Als Hauptgericht serviert man dazu Kratzete, Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree und Salat, als Getränk trockenen Weißwein.

Kalbsleberspieß Brochette de Foie de Veau Grillee Zurich

Zutaten

1 kg Kalbsleber
1/8
20 Gramm Salbei -- frisch
500 Gramm Speck -- geräuchert
50 ml Erdnussöl
1 Salz, Pfeffer -- Würzen

FÜR DIE BEILAGE

1 kg Bohnen -- frisch
1/4
10 Gramm Salz
50 Gramm Butter
45 Gramm Zwiebeln
300 ml Fleischbrühe
10 Gramm Bohnenkraut -- frisch
1 Salz & Pfeffer -
Abschmecken
400 ml Kalbsjus -- gebunden

Zubereitung

Vorbereitung - Leber in Würfel oder fingerdicke, etwa 4 cm lange Stücke schneiden - Speck in dünne Scheiben schneiden - Leberstücke mit einem kleinen Stück Salbei belegen und in eine Speckscheibe einwickeln - Je 5-6 vorbereitete Leberstücke auf Holzspießchen stecken - Bohnen rüsten, blanchieren, abschütten und abkühlen - Zwiebeln rüsten und fein hacken - Bohnenkraut waschen, zupfen und fein hacken
Zubereitung - Leberspießchen mit Öl bepinseln, grillieren und würzen - Zwiebeln in Butter dünsten - Bohnen zufügen, mit Bouillon aufgießen und das Bohnenkraut dazugeben - Zugedeckt weichdünsten und abschmecken - Leberspießchen mit Öl bepinseln, grillieren und würzen - Auf die Bohnen anrichten

Kalbsleberstreifen 'Summertime'

Zutaten

150	Gramm	Gemischter Blattsalat
8	groß.	Vollreife Erdbeeren
1/2		Galia-Melone
1	Essl.	Rote Pfefferkörner -- eingelegt
150	ml	Roter Portwein
3	Essl.	Rotweinessig
5	Essl.	Sonnenblumenöl -- oder Olivenöl
		Salz
1		Schalotte
1	Essl.	Bratbutter
250	Gramm	Geschnetzelte Kalbsleber Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Salat waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Die Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln. Die Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher auslösen oder in Würfel schneiden.

Die Pfefferkörner kurz warm abspülen, dann grob hacken und mit dem Portwein in ein Pfännchen geben. Alles zwei bis drei Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Essig, Öl, Salz und Pfeffer-Portwein zu einer Sauce rühren. Die Schalotte schälen und fein hacken.

Unmittelbar vor dem Servieren Blattsalat, Erdbeeren und Melone dekorativ auf großen Tellern anrichten.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Leber darin während zwei bis drei Minuten braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die Schalotte darüberstreuen und mitbraten. Zum Schluss würzen.

Die noch warme Leber auf dem Salat anrichten, alles großzügig mit Sauce beträufeln und sofort servieren.

Kalbsleberwürfel mit Basilikum

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
		Mehl
		Butterschmalz
6	klein.	Zwiebeln oder
		-- Lauchzwiebeln
15	Gramm	Zucker
125	ml	Rotwein
125	ml	Und 1 cl Portwein
1		Thymianzweig (oder
		-- getrockneter Thymian)
8	Blätter	Basilikum
1		Schalotte
2	Teel.	Nussöl
200	ml	Braunen Kalbsfond
10	Gramm	Butter
1		Aubergine
1		Zucchini
2		Tomaten
		Knoblauch
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Für das Hauptgericht kann man natürlich auch andere Leber als Kalbsleber nehmen, aber Kalbsleber hat nun einmal den feinsten Geschmack. Die Beilage zum Hauptgericht ist übrigens nichts anderes als ein klassisches Ratatouille, diesmal allerdings in Scheiben.

TIP: Es ist ziemlich schwierig, halbe Zucchini oder Auberginen zu bekommen. Da wir aber vom Ratatouille bestenfalls die Hälfte brauchen, einfach die andere Hälfte einfrieren. Sie lässt sich später als normales Ratatouille verwenden. (Das Ratatouille-Rezept ist also für vier Personen, die anderen, wie üblich, für zwei Personen).

Die Zwiebeln schälen und dann mit dem Zucker, Rotwein und 1 cl Portwein sowie dem Thymian in einem Topf aufkochen lassen. Danach mit Pergamentpapier abdecken, damit die Flüssigkeit verdunsten kann, sich aber keine Haut bildet, und bei 250 Grad im Ofen 45 Minuten garen lassen. Beim Erreichen des Garpunktes soll die

Flüssigkeit ganz reduziert sein und die Zwiebelchen glitschig.

Für die Basilikumsauce 1 Schalotte würfeln und mit 1 Tl. Nussöl anschwitzen, mit 1/8 l Portwein ablöschen. Den Kalbsfond aufgießen, die Stengel der Basilikumblätter zugeben und die Flüssigkeit um 1/3 reduzieren.

Auberginen und Zucchini waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten einritzen und den Strunk entfernen, kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, häuten und ebenfalls in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit Knoblauch ausreiben, mit Öl auspinseln, Auberginen und Zuchinscheiben auflegen, zum Schluss die Tomaten, dann alles mit Salz würzen und von beiden Seiten grillen.

Die oberste Schicht der inzwischen eingekochten Basilikumsauce mit einer kleinen Kelle abschöpfen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit der Butter aufrühren und zum Schluss die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter dazugeben. Nicht mehr kochen lassen.

Die Kalbsleber in 1 cm große Stücke schneiden, in Mehl wälzen und in Butterschmalz ca. 2 Minuten braten.

Einen Teil der Auberginen-, Zucchini- und Tomatenscheiben fächerartig auf den Teller legen, die Zwiebelchen in die Mitte geben. Zuletzt die Kalbsleberwürfel daneben auf einem Basilikumsaucenspiegel anrichten.

Kaninchenleber auf Chicoreesalat

Zutaten

- 400 Gramm Chicoree
- 40 Gramm Rosinen
- 5 Essl. Vin Santo (siehe TIP)
- 1/2 Essl. Balsamessig
- 1/2 Essl. Weißer Portwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 2 Essl. Walnussöl
- 1 Essl. Sonnenblumenöl
- 320 Gramm Kaninchenleber, geputzt
- Mehl zum Wenden
- 70 Gramm Butter (davon 20 g eiskalt)
- 2 Essl. Kaninchenfond oder Brühe
- 30 Gramm Pinienkerne, geröstet

Zubereitung

Chicoreekern kegelförmig herausschneiden. Kolben längs halbieren.

Rosinen in Wein einweichen.

Balsamessig mit Portwein, Gewürzen, Zucker verrühren, Öl zugeben.

Kaninchenleber mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in Butter drei Minuten rosa braten, warm halten. Butter aus der Pfanne gießen.

Rosinen abgießen. Vin Santo auffangen, damit und mit der Brühe den Bratsatz ablöschen, etwas einkochen. Kalte Butterflöckchen, in die Sauce rühren, nicht mehr kochen. Rosinen zufügen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Chicoreeblätter strahlenförmig auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette bepinseln. Leber in die Mitte setzen, mit Sauce überziehen und mit Pinienkernen bestreuen.

TIP: Vin Santo, ein italienischer Dessertwein, kann durch Cream Sherry ersetzt werden.

Kaninchenleber mit Balsamessig

Zutaten

- 200 Gramm Kaninchenleber
- 1 Schalotte in hauchdünnen
-- Scheiben
- 2 Essl. Balsamico
- Meersalz
- Pfeffer. gestoßen

Zubereitung

Die Leber putzen und von groben Hautteilen befreien. Die Lebern horizontal halbieren. Mit den Schalotten in das Olivenöl geben, die Leber von beiden Seiten jeweils 1 Minute braten, dann herausnehmen und mit dem Balsamico beträufeln, die Schalotten anbräunen. Die Leber salzen und pfeffern, dann mit den Schalotten und den Äpfeln in Honig anrichten.

Kaninchenleber mit Balsamessig - Fegato die Coniglio

Zutaten

- 200 Gramm Kaninchenleber
- 1 Schalotte in hauchdünnen
Scheiben
- 2 Essl. Balsamico
Meersalz,
Gestoßener Pfeffer

Zubereitung

Die Leber putzen und von groben Hautteilen befreien. Die Lebern horizontal halbieren. Mit den Schalotten in das Olivenöl geben, die Leber von beiden Seiten jeweils 1 Minute braten, dann herausnehmen und mit dem Balsamico beträufeln, die Schalotten anbräunen. Die Leber salzen und pfeffern, dann mit den Schalotten und den Äpfeln in Honig anrichten.

Kaninchenleber mit Weißkraut

Zutaten

- 1 klein. Weißkohl (etwa 500 g) im
 - Sommer am besten
 - junges
 - Weißkraut
- 2-3 Essl. Sherryessig
- 3 Essl. Traubenkernöl
 - Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 (-2) Frühlingszwiebeln
- 250 Gramm Frische Kaninchenlebern
- 1-2 Essl. Pflanzenöl zum Braten
- 30 Gramm Butter
 - Etwas Mehl

Zubereitung

Vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln, waschen und den harten Strunk ausschneiden. Die Kohlviertel in etwa 1 mm feine Streifen hobeln.

Aus dem Sherryessig, dem Traubenkernöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette rühren. Unter das Kraut mischen und 5 bis 6 Stunden marinieren, dabei öfter durchmischen. Kurz vorm Servieren die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Den weißen und hellgrünen Teil in dünne Scheiben schneiden und unter das marinierte Weißkraut mischen.

Die Kaninchenlebern putzen und mit Küchenkrepp trocknen. In einer Pfanne das Öl zum Braten erhitzen, die Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Lebern leicht mehlen und schnell in der Pfanne braten, so dass sie außen braun, innen aber gerade noch leicht rosa sind. Jetzt erst salzen und pfeffern. Die Lebern heiß auf mariniertem Weißkraut anrichten und gleich servieren.

Die Kaninchenlebern auf mariniertem Weißkraut ergeben auch eine schöne Vorspeise für 4 Personen.

Kartoffel-Möhrenschaum mit Leber

Zutaten

200	Gramm	Kartoffeln mehlig kochende
200	Gramm	Karotten
6	Essl.	Wasser
		Salz
2	Teel.	Butter
150	Gramm	Schweineleber
		Pfeffer
		Muskat
2		Salbeiblätter evtl. bis
		-- zur Hälfte mehr
2	Essl.	Orangensaft
4	Essl.	Buttermilch
1	Essl.	Gelbe Leinsamen
4	Essl.	Sahne geschlagen

Zubereitung

Für Schwangere und Stillende: Gesunde Hauptmahlzeit

Schweineleber liefert besonders viel hochwertiges Eisen und ist durch das niedrige Schlachalter der Tiere arm an Rückständen. Gerade in der Schwangerschaft entsteht bei vielen Frauen Eisenmangel: Zwei- bis dreimal im Monat eine Mahlzeit mit Leber hilft ihn auszugleichen.

Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit Wasser und etwas Salz in einem kleinen Topf in etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen die Leber mit Salbei in einer beschichteten Pfanne in der Hälfte Butter von beiden Seiten anbraten, salzen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten garziehen lassen, mit Orangensaft ablöschen.

Das inzwischen gare Gemüse mit Butter und Buttermilch pürieren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Anschließend die Sahne und die Leinsamen unter das Püree ziehen, mit Salbei und Leber anrichten.

Tip: Wer keine Leber mag, kann ebensogut ein Spiegelei zum Püree essen. Das enthält zwar kaum Eisen, seine Aminosäuren (Eiweißbausteine) ergänzen sich aber mit dem der Kartoffeln zu einem besonders hochwertigen Eiweiß.

Kartoffel-Steckrüben-Püree mit Geflügelleber und Karamelisierten Äpfeln

Zutaten

600 Gramm Steckrübe
500 Gramm Mehligkochende Kartoffeln
500 Gramm Geflügelleber (Pute)
80 Gramm Zucker
100 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein
4 Essl. Apfelessig
2 Äpfel (Elstar, a 180 g)
50 ml Schlagsahne
50 Gramm Butter
2 Essl. Mehl '
50 Gramm Butterschmalz
Etwas Majoran zur Dekoration
Salz, Pfeffer, weiß

Zubereitung

1. Die Steckrübe in dicke Scheiben schneiden, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Steckrüben- und Kartoffelwürfel getrennt in kochendem Salzwasser garen.
2. In der Zwischenzeit die Geflügelleber von Fett und Adern befreien. Falls nötig, in Stücke schneiden.
3. Zucker in einem Topf hellbraun karamelisieren. Geflügelfond, Weißwein und Essig dazugießen und so lange reduzieren, bis der Karamelsud leicht gebunden ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in jeweils 8 Spalten schneiden und in den Karamelsud legen.
4. Steckrüben- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen, zusammen in einen Topf schütten und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Schlagsahne erwärmen. Die Butter mit einem Holzlöffel unter das Püree rühren, dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

5. Das Mehl auf einen flachen Teller geben, die Leber darin wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Leberstücke darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Die Leber salzen und pfeffern.

6. Die Äpfel im Karamelsud erwärmen. Das Kartoffel-Steckrüben-Püree auf vorgewärmte Teller geben, mit Leber und Apfelspalten anrichten, mit Majoranblättchen dekorieren und sofort servieren.

MAJORAN

Diesem Gericht geben ein paar frische Majoranblättchen die würzige Note. Das aromatische Kraut können Sie aber auch mitkochen, denn das Aroma bleibt erhalten. Aber immer sehr sparsam dosieren, damit es den Geschmack der anderen Zutaten nicht übertönt. Mit Majoran würzen Sie auch Hülsenfrüchte, Fisch- und Eierspeisen, Pilze und Schweinefleisch.

Kartoffelcarpaccio mit Spinat und Warmen Entenleberkuchen

Zutaten

- 8 mittl. Festkochende Kartoffeln
Muskatnuss, frisch gerieben
- 100 Gramm Süßrahmbutter
- 500 Gramm Junger Spinat
- 30 Gramm Butter
Salz, Muskat
- 125 Gramm Entenleber
- 1 Ei
- 170 Gramm Creme double (oder Sahne)
- 1/2 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat
- 1/2 Bund Kerbel

Zubereitung

Kartoffeln schälen und - am besten auf einem Gurkenhobel - in hauchdünne Scheiben hobeln. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Vor große Teller mit etwas Butter bestreichen und die Kartoffeln dachziegelartig von außen nach innen darauf auslegen. Den Spinat sekundenlang in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken. In heißer Butter kurz durchschwenken, mit Salz und Muskat würzen. Den Grill vorheizen.

Die Entenleber in der Moulinette zerkleinern und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Ei und Creme double unterrühren und mit etwas zerriebenem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 4 Auflaufförmchen einbuttern und die Masse einfüllen. In eine Form mit heißem Wasser stellen und im Backofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten garen.

Die Kartoffelscheiben auf dem Teller unter den heißen Grill stellen und goldgelb überbacken. Den Spinat in die Mitte geben. Die Entenleberkuchen aus der Form stürzen und auf den Spinat aufsetzen. Mit Kerbelblättern den Teller garnieren.

Kartoffelrösti mit Avocados und Geschnetzelter Leber

Zutaten

1		Avocado
1		Baby Ananas
1	Becher	DR.OETKER Creme -- fraiche
3		Kartoffeln
1	Dose	Johannisbeeren rot
200	Gramm	Kokosraspeln
150	Gramm	Schweineleber
4		Riesenchampignons
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Avocado schälen, entkernen und längs in feine Spalten schneiden. Diese kreisförmig auf einem Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (für eine bessere Bindung kann man noch ein Eigelb unterrühren) und in einer Pfanne zu einem Rösti braten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne anschwitzen und die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben. Die Leber in Streifen schneiden und mit dem Gemüse zusammen anbraten. Mit Salz, Pfeffer, frischer Petersilie, Basilikum und Sojasauce würzen. Das Rösti in die Mitte des Tellers geben und die Pilze mit der Leber darübergeben. Mit frischen Kräutern garnieren.

Kartoffelwaffel mit Gebackener Leberwurst

Zutaten

		KARTOFFELWAFFELN	Zubereitung
250	Gramm	Mehlige Kartoffeln gekocht	Die gekochten Kartoffeln lauwarm durch die Kartoffelpresse drücken. Flüssige Sahne dazugeben. Weizenmehl, Hartweizengrieß und Eier zugeben und gut verrühren. Mit etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen und anschließend in einem beschichteten, vorgeheizten Waffeleisen ausbacken, das vorher mit etwas Butter eingepinselt wurde.
4	Essl.	Flüssige Sahne	
100	Gramm	Weizenmehl	
30	Gramm	Hartweizengrieß	
4		Eier	
		Salz	
		Muskat	
		Butter zum Einpinseln	
		GEBACKENE LEBERWURST	
4	Scheiben	Grobe, magere Leberwurst	Die Leberwurstscheiben erst in Mehl, dann in verquirltem Ei wenden gut abtropfen lassen.
30	Gramm	Mehl	
1		Ei verquirlt	
60	Gramm	Toastbrot entrindet	Das entrindete und gemahlene Toastbrot mit Majoranblättchen und fein gehacktem Thymian vermischen, darin die Leberwurstscheiben panieren.
1/2	Essl.	Majoranblättchen	
		Thymian fein gehackt	
30	Gramm	Butterschmalz	
		GARNITUR	
1		Kopfsalat	In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die panierten Leberwurstscheiben goldgelb ausbacken, herausnehmen und abtropfen lassen.
100	Gramm	Crème fraîche	
1		Zitrone den Saft	Die geputzten und gewaschenen Kopfsalatblätter auf die Kartoffelwaffeln legen und darauf je eine Scheibe der gebackenen Leberwurst geben.
		Salz und Pfeffer	
1/2	Bund	Radieschen	
1	Essl.	Schnittlauchröllchen	

Crème fraîche, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen, glattrühren und dann davon etwas über die Leberwurst geben.

Zum Schluss Radieschen, in Scheiben geschnitten, und Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

Kraftbrühe mit Leber

Zutaten

300	Gramm	Rindfleisch
300	Gramm	Leber
2		Eier
500	Gramm	Knochen
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Suppengrün
100	Gramm	Kohlrabi
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Wirsing
100	Gramm	Weißkraut
		Nudeln

Zubereitung

Das Fleisch und die Leber werden durch den Fleischwolf gedreht. Die Masse sowie die Knochen werden mit 1,5 l Wasser zum kochen aufgesetzt. Man kocht langsam und auf kleiner Flamme. Das Suppengrün und Salz werden dazugegeben und weiter gekocht bis es weich ist. Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen und das Eigelb untergerührt. Als Suppeneinlage kann man Fadennudeln verwenden.

Kürbisgemüse mit Kalbsleberschnitten

Zutaten

600 Gramm	Kürbisfleisch
	-- (Muskat- o.
	-- Hokaidokürbis)
2	Essl. Neutrales Öl
1	Zwiebel
1	Teel. Gehackter Knoblauch
1-2	Rote Chilischoten
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
2	Essl. Apfelessig
	Dill

	KALBSLEBERSCHNITTEN
4	Schöne, mindestens zwei
	-- Zentimeter dicke Scheiben
	-- Kalbsleber
	Mehl zum Wenden
	Pfeffer
3	Essl. Öl
1	Teel. Sesamöl
2	Getrocknete Chilischoten
4	Kartoffeln am Vortag
	-- gekocht

Kartoffeln langsam goldbraun rösten.

Die Leberschnitten auf Tellern anrichten, mit Kürbisgemüse und den goldenen Kartoffelscheiben sofort servieren.

Zubereitung

Das Kürbisfleisch auf der groben Reibe raffeln. Im heißen Öl rasch unter Rühren etwa fünf Minuten anbraten, dabei unermüdlich in Bewegung halten. Die fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zufügen, und die Chilis mit oder ohne Kerne (darin steckt die meiste Schärfe) fein gewürfelt zufügen, sofort auch salzen und pfeffern und mit Zucker würzen, schließlich den Essig angießen. Zugedeckt fünf Minuten durchziehen lassen. Zum Schluss feingeschnittenen Dill unterrühren.

Die Kalbsleberschnitten von Häuten und Sehnen säubern, dann in Mehl wenden, alles überschüssige Mehl abschütteln. In reichlich Öl schwimmend, das mit Sesamöl und Chilis gewürzt ist, auf beiden Seiten nicht länger als jeweils eine Minute kräftig braten. Herausheben und zum Nachziehen auf einen vorgewärmten Teller legen. Im verbliebenen Bratfett die in Scheiben geschnittenen

Kürbisravioli mit Kaninchenleber

Zutaten

4		Eier
20	ml	Olivenöl
50	Gramm	Hartweizengrieß
450	Gramm	Weizenmehl
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Kürbisfleisch
50	Gramm	Senfrüchte
20	ml	Amaretto
360	Gramm	Frische Kaninchenleber
		Balsamicoessig
		Bratensaft
1		Rote Bete
	Etwas	Kerbel
		Kürbiskerne

Zubereitung

Die Eier und das Olivenöl aufschlagen. Mehl mit dem Hartweizengrieß auf eine Arbeitsplatte sieben, leicht salzen und die Ei-Öl-Masse zugeben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten, in Klarsichtfolie packen und etwa zwei bis drei Stunden ruhen lassen.

Das Kürbisfleisch würfeln, in eine Sauteuse geben und im Backofen bei 190oC garen. Danach abkühlen lassen, die Senfrüchte daruntermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen, mit einem Teigrädchen oder einem gezackten Ausstecher etwa 5-7 cm große runde Teigplättchen ausstechen. Die Kürbismasse gleichmäßig darauf verteilen, den Rand mit Wasser anfeuchten, zusammenklappen oder ein zweites Teigplättchen darübergeben. Die Teigränder rundherum andrücken und danach die Ravioli in Salz-Öl-Wasser garen.

In der Zwischenzeit die Kaninchenleber anbraten, würzen, mit Balsamicoessig ablöschen.

Die Leber auf einem vorgewärmten Teller mit den Ravioli anrichten. Den Bratensaft darübergießen. Mit geraspelter rote Bete, Kürbiskernen und Kerbel anrichten.

Kuttelsalat mit Poulardenleber

Zutaten

500	Gramm	Kutteln, blanchiert und -- gekocht
1		Zwiebel
1		Möhre
1		Sellerie
1		Knoblauchzehe
1		Thymianzweig
1		Lorbeerblatt
300	Gramm	Saubohnen
4	Scheiben	Poulardenleber von je ca. -- 60 g
125	ml	Erdnussöl ca.
125	ml	Olivenöl ca.
1		Schalotte
1	Essl.	Dijon Senf
1	Essl.	Meaux-Senf
	Etwas	Kerbel Weinessig Balsamicoessig
2		Eier
300	Gramm	Semmelbrösel
	Etwas	Mehl
1/2	Ltr.	Weißwein
1		Frisee- oder Eichblattsalat Salz, Pfeffer

Zubereitung

Aus den vorgekochten Kutteln 12 ca. 3x3 cm große Quadrate schneiden. Diese auf englische Art panieren, das heißt erst durch das Mehl, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Bröseln rollen. Die übrigen Kutteln in Streifen schneiden und sie nochmals 1/2 Stunde im Weißwein mit der Duftgarnitur aus Zwiebel, Möhre, Sellerie, Knoblauchzehe, Thymianzweig, Lorbeerblatt kochen. Anschließend die Kutteln abgießen und ein bisschen vom diesem Fond vorbehalten.

Die Saubohnen im Salzwasser brühen, im eiskalten Wasser abkühlen und danach schälen. Die Schalotte, die zwei Essige, Salz, Pfeffer, die 2 Sorten Senf, ein bisschen Kuttelfond und das Olivenöl in den Mixer geben und einige Sekunden drehen lassen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Scheiben Pouladenleber und die 12 panierten Kuttelvierecke im Erdnussöl in einer Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Die Kutteln und die Saubohnen mit der Vinaigrette-Soße anmachen und kurz erwärmen. Den geputzten und gewaschenen Salat rund auf die Teller legen. In die Mitte die heißen Kuttelstreifen und die Saubohnen legen. Darüber kommen 3 panierte Kuttelvierecke, dann die Leber legen und am Schluss mit einigen Kerbelblättchen bestreuen.

Lammleber in Marsala-Zwiebel-Sauce

Zutaten

- 2 Essl. Olivenöl
- 3 mittl. Zwiebeln halbiert und in
 - feine Streifen
 - geschnitten
- 1 groß. Knoblauchzehe
 - zerdrückt
- 300 ml Marsala
- 2 Essl. Balsamessig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 250 Gramm Lammleber
- 10 Gramm Butter

Zubereitung

In eine Bratpfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und bei verhältnismäßig hoher Temperatur braten, bis sie an den Rändern dunkel - beinahe schwarz - sind. Nun den Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten und anschließend den Marsala und den Balsamessig dazugießen. Zum Kochen bringen, auf niedrigste Temperatur herunterschalten und alles 45 Minuten ohne Deckel leise köcheln lassen. Dann mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Leber vorbereiten. sie dazu in ungefähr 4 cm lange Streifen schneiden, die nicht dicker als dünne Pommes frites sind. Wenn die 45 Minuten vorüber sind, das verbliebene Öl mit der Butter in einer zweiten Bratpfanne erhitzen. Wenn die Butter schäumt, die in Streifen geschnittene Leber hinzufügen und kurz braten. Sie braucht nur 1-2 Minuten, bis sie gebräunt ist, und darf keinesfalls zu lange gebraten werden, da sie sonst trocken wird. Die fertige Leber sofort in eine vorgewärmte Schüssel füllen, die heiße Zwiebelsauce aus der anderen Pfanne darübergießen und sofort servieren.

Dazu passen gut Kartoffeln mit Tomaten und Basilikum.

Lasagne mit Hackfleisch + Hühnerleber

Zutaten

2 Essl. Öl
30 Gramm Butter
1 groß. Zwiebel feingehackt
1 mittl. Möhre feingehackt
1 Selleriestange feingehackt
500 Gramm Rinderhackfleisch
150 Gramm Hühnerleberkleingeschnitt.
250 ml Tomaten passiert
250 ml Rotwein
2 Essl. Frische Petersilie gehackt
Salz
Pfeffer
400 Gramm Frische Lasagneblätter

FÜR DIE BECHAMEL- SAUCE

60 Gramm Butter
40 Gramm Mehl
550 ml Milch
Salz
Pfeffer
1/2 Teel. Muskatnuss gerieben
100 Gramm Frischer Parmesangerieben

Zubereitung

Ergibt 6-8 Portionen

Öl und Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Möhre und Sellerie bei mittlerer Hitze unter Rühren weich dünsten. Temperatur erhöhen, Hackfleisch zugeben und gut anbraten, mit einer Gabel fein zerdrücken. Hühnerleber zugeben und dünsten, bis sie die Farbe verändert hat. Passierte Tomaten, Wein, Petersilie zugeben, salzen und pfeffern. Aufkochen, Hitze reduzieren und offen 45 Minuten köcheln beiseite stellen.

Bechamelsauce zubereiten: Butter in einem mittelgroßen Topf bei kleiner Hitze

zerlassen, bis sie schäumt Mehl zugeben. 2 Minuten anrösten und ständig rühren. Vom Herd nehmen und die Milch nach und nach einrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren erneut kochen, bis die Sauce eindickt. Dann 2 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Mit einer Plastikfolie abdecken, damit sich keine Haut auf der Sauce bildet. Beiseite stellen.

Die Lasagneblätter zuschneiden, so dass sie genau in eine tiefe, rechteckige, feuerfeste Form passen. Bei manchen frischen Lasagne-Sorten muss man die Lasagneblätter für 1-2 Minuten in kochendes Wasser tauchen. Auf einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Die meisten Lasagne-Sorten können aber sofort weiterverarbeitet werden, man folgt am besten den Anweisungen auf der Packung.

Backofen auf 180 0C vorh einfetten. Fleischsauce dünn einstreichen, Bechamelsauce dünn darüber. Falls die Bechamelsauce kalt und zu dickflüssig geworden ist, sollten Sie sie nochmals etwas erwärmen, damit sie leichter zu verstreichen ist. Lasagneblatt darauflegen und vorsichtig festdrücken, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Den Vorgang Schicht für Schicht wiederholen, mit Bechamelsauce abschließen. Mit Parmesan bestreuen und 35-40 Minuten backen bzw. bis die Lasagne goldgelb ist. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aufschneiden.

Hinweis: Statt frischer Lasagne kann man auch getrocknete Lasagneblätter (375-g-Packung) nehmen. Die Anweisungen des Herstellers auf der Packung beachten.

Lasagne mit Leber

Zutaten

- 300 Gramm Blattspinat frisch oder TK
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Essl. Olivenöl
- 100 Gramm Leber
- 2 Essl. Rotwein nach Geschmack
- 200 Gramm Tomaten durchpassiert
- 1/2 Teel. Oregano
- 1/2 Teel. Thymian
- 1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- 1 Teel. Butter für die Form
- 4 Lasagneblätter
- ohne Vorkochen
- 50 Gramm Gouda, mittelalt

Zubereitung

Frische Spinatblätter waschen bzw. den tiefgekühlten Spinat in einem Topf bei schwacher Hitze nur auftauen. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl anbraten. Die Leber fein hacken und in den Zwiebeln anbräunen. Mit dem Rotwein ablöschen.

Die Tomaten und die Gewürze zufügen, salzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine kleine Form (ideal ist eine rechteckige, eine ovale ist auch nicht schlecht) mit der Butter ausstreichen.

Die Spinatblätter vorsichtig etwas auseinanderzupfen, mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Hälfte des Spinats in der Form auslegen. 2 Lasagneblätter darauf legen. Nun die Leber-Tomaten-Masse darüberstreichen und wieder mit 2 Teigblättern bedecken.

Den restlichen Spinat darüber ausbreiten. Bitte darauf achten, dass die Teigplatten bedeckt sind, nackte Stellen bleiben hart. Den Käse darüber reiben und im Backofen bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten überbacken. Der Käse bildet dabei eine goldene Kruste.

Leber 'Flower Power'

Zutaten

1		Broccoli
1		Birne
1	Stück	Chinesischer Ingwer -- frisch
1		Leber
4		Möhren
1	Pack.	Macadamia Nüsse
200	ml	Weinblätter

Zubereitung

Die Broccoliröschen blanchieren und in Butter anbraten. Die Möhren schälen, ziselieren, in Scheiben schneiden, in Öl anbraten, Zucker, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Die Leber in größere Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Weinblatt mit zerhacktem Ingwer und Leberstückchen auslegen, zu einer Roulade einrollen und in Olivenöl anbraten. Dekoriert wird dieses Gericht mit frischgehacktem Basilikum und Petersilie.

Leber 'Hauptstadt' mit Risi- Bisi

Zutaten

1	Apfel rot
1	Gemüsezwiebel
1	Pack. IGLO Erbsen gefroren
1	Dose Erdnüsse geröstet
1	Orange
200	Gramm Rinderleber

Zubereitung

Den Apfelkern ausstechen und 5 großzügige Scheiben vom Apfel runterschneiden. Diese mehlieren und in einer Pfanne mit Butter und Öl gold-gelb anbraten. Die Zwiebel schälen, in dicke Ringe schneiden, mehlieren und diese ebenfalls in einer Pfanne mit Butter-Öl goldgelb anbraten. Für das Risi- Bisi die Erbsen und den Reis kochen, miteinander vermengen und mit Butter abschmecken. Die Leber in drei Stücke schneiden, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl 2 min. braten, dann mit Salz würzen. Die Leber auf den Apfel-und Zwiebelringen anrichten

Leber a la Horst

Zutaten

2		Feigen
1		Putenleber
1	Pack.	Nüsse
1	Bund	Staudensellerie
1	Stück	Schimmelkäse
1	Pack.	Zuckererbsen

Zubereitung

Die Blätter vom Staudensellerie abtrennen, die Stangen in kleine Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren. Von den Zuckerschoten die Fäden entfernen, die Schoten in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in kleine Stücke schneiden. Für die Vinaigrette Olivenöl, Salz, Pfeffer, Balsamico und einen TL Senf erwärmen (nicht kochen!). Die Sellerie - und Zuckerschotenstückchen in die lauwarme Vinaigrette geben. Die Leber mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, in heißem Olivenöl anbraten und eine ungeschälte Knoblauchzehe dazugeben. Die Leber wird auf dem Salat angerichtet.

Leber Albanische Art (Arnavut Cigeri)

- Türkei

Zutaten

500	Gramm	Lamm- oder Kalbsleber
3	Essl.	Mehl
8	Essl.	Sonnenblumenöl
		-- Salz
		-- Pfeffer frisch gemahlen
1	Prise	Cayennepfeffer
4		Rote Zwiebeln
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1/2	Teel.	Sumak (Salatgewürz)
		-- türk. Spezialgeschäft

ZUM GARNIEREN

2	Stängel	Petersilie
1		Tomate

Zubereitung

Die Leber von Häutchen und Sehnen befreien und in Stifte schneiden. Das Mehl auf einen Teller schütten und die Leberstücke darin wälzen. Überschüssiges Mehl abschütteln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber nach und nach rundherum knusprig braun braten und mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. Auf eine Platte legen und sofort mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer bestreuen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebelringe leicht kneten und unter fließendem Wasser waschen. Das Wasser gründlich abschütteln.

Die Petersilie waschen trockenschütteln, fein hacken, mit den Zwiebeln, etwas Salz und dem Sumak mischen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln.

Die Leber lauwarm mit dem Zwiebelsalat, den Tomatenachteln und der Petersilie servieren.

Leber Albanische Art Arnavut Cigeri

Zutaten

500	Gramm	Lamm- oder Kalbsleber
3	Essl.	Mehl
8	Essl.	Sonnenblumenöl
		Salz
		Pfeffer frisch gemahlen
1	Prise	Cayennepfeffer
4		Rote Zwiebeln
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1/2	Teel.	Sumak (Salatgewürz)
		-- türk. Spezialgeschäft

ZUM GARNIEREN

2	Stängel	Petersilie
1		Tomate

Zubereitung

Die Leber von Häutchen und Sehnen befreien und in Stifte schneiden. Das Mehl auf einen Teller schütten und die Leberstücke darin wälzen. Überschüssiges Mehl abschütteln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber nach und nach rundherum knusprig braun braten und mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. Auf eine Platte legen und sofort mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer bestreuen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebelringe leicht kneten und unter fließendem Wasser waschen. Das Wasser gründlich abschütteln.

Die Petersilie waschen trockenschütteln, fein hacken, mit den Zwiebeln, etwas Salz und dem Sumak mischen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln.

Die Leber lauwarm mit dem Zwiebelsalat, den Tomatenachteln und der Petersilie servieren.

Leber-Ananas-Toast

Zutaten

400	Gramm	Kalbsleber
1	Essl.	Mehl, gehäuft
1	Dose	Champignons, von je 230 g
2	Essl.	Auffangflüssigkeit der -- Champignons
2	Essl.	Margarine gehäuft Salz Weißer Pfeffer
2	Teel.	Speisestärke
1	Schuss	Cognac
6	Essl.	Saure Sahne
4	Scheiben	Kastengraubrot (knapp 1 cm -- dick)
4	Scheiben	Ananas aus der Dose

ZUM GARNIEREN
Petersilie oder Kresse

Zubereitung

Die Kalbsleber in 2 cm dicke Streifen schnetzeln. In dem Mehl wenden. Die Champignons abtropfen lassen. Die Flüssigkeit aufbewahren. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Leber darin anbraten. Salzen und weißen Pfeffer darübermahlen. Mit den Champignons und der aufgefangenen Flüssigkeit bei geringer Hitze etwa 4 Minuten durchschmoren. Die Speisestärke mit dem Cognac und der sauren Sahne verrühren. Zum Fleisch gießen, unter Rühren aufkochen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Leber abschmecken. Die Graubrotscheiben im Toaster rösten. Dann auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Mit den abgetropften Ananasscheiben belegen. Die geschnetzelte Leber daraufhäufen. Mit Petersilie oder Kresse garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Tip: Eine mit saurer Sahne verfeinerte Sauce dürfen Sie immer unter Rühren, natürlich - aufkochen. Verwenden Sie aber süße Sahne, dann geben diese vorsichtshalber erst zum Schluss in die Sauce, die erhitzt, aber nicht mehr gekocht werden darf. Grund: Süße Sahne gerinnt beim Kochen leicht.

Leber auf Mailänder Art

Zutaten

ZUTATEN		
500	Gramm	Kalbsleber
		Salz
2		Eier
		gemahlener Pfeffer
40	Gramm	Butter
		Olivenöl
2		Zitronen, in Scheiben

Zubereitung

Die Leber in sehr feine Scheiben schneiden, auf einer großen Platte ausbreiten und ganz leicht salzen. Die Eier mit ein wenig Salz und Pfeffer verquirlen. Die Leberscheiben durch das Ei ziehen. In einer großen Pfanne die Butter mit etwas Öl erhitzen. Die Leberscheiben hineingeben und von beiden Seiten bei schwacher Hitze insgesamt 5 bis 7 Minuten braten. Die Leber herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort mit den Zitronenscheiben servieren.

Leber auf Toast

Zutaten

8		Kalbsleber-Scheiben (je -- ca. 100 g) Pfeffer, weiß, frisch -- gemahlen
1	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
1	Prise	Salbei, getrocknet
6	Essl.	Mehl
50	Gramm	Butter
125	ml	Weißwein, trocken
1	Teel.	Zitronensaft
8		Frühstücksspeck-Scheiben, -- (je ca. 100 g)
4		Toastbrot-Scheiben Salatblätter

Zubereitung

Die Leber abspülen und trockentupfen. Pfeffer mit Paprikapulver, Salbei und Mehl in einem Teller mischen. Die Leberscheiben darin wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leberscheiben darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Dann mit Salz bestreuen und warm stellen.

Restliches Mehl in einer Pfanne anschwitzen, die Fleischbrühe mit Wein und Zitronensaft zugießen. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Danach abschmecken und warm stellen.

Frühstücksspeck in einer Pfanne kross braten, das Toastbrot toasten. Salatblätter auf die Teller verteilen, darauf das Toastbrot mit je 2 Scheiben Leber legen. Die Sauce darübergießen, mit Frühstücksspeck garniert sofort servieren.

Als Beilage ein gemischter Salat.

Leber Berliner Art

Zutaten

1		Apfel grün
1		Ananas
200	Gramm	Kalbsleber
1	Pack.	Keniabohnen
500	Gramm	Polenta
50	Gramm	Roquefort
2		Zwiebeln

Zubereitung

Die Keniabohnen in Wasser blanchieren. Von der Leber vorsichtig die Haut entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit gebräunter Butter anbraten. Nach kurzer Zeit die Leber auf die andere Seite drehen und neben der Herdplatte weiterziehen lassen. Die Zwiebeln und den Apfel schälen, letzteren mit einem Apfelausstecher von seinem Kerngehäuse befreien und Zwiebeln und Apfel in Ringe schneiden. Diese in Fett anbraten. Die Kalbsleber aus der Pfanne nehmen, in das Bratenfett Butter, Weißwein, Brühwürfel und Mehl geben und eine Mehlschwitze zubereiten. Die Leber mit den Zwiebel- und Apfelingen und der Sauce auf einem Teller anrichten.

Leber-Blitzcreme

Zutaten

80 Gramm Lebercreme (oder
Wurst),fein
250 ml Fleischfond
3 Essl. Sahne, süß
200 Gramm Penne
Worcestershiresauce
Portwein
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung

Leber-Creme (-Wurst) mit Fond und Sahne aufmixen. Nudeln in Salzwasser aufsetzen und gar kochen.

Die Leber-Sauce erhitzen, einmal durchkochen und mit dem Wein abschmecken. Abgetropfte Nudeln damit vermischen, mit möglichst frischem Majoran mischen.

Leber Chinesisch

Zutaten

- 500 Gramm Schweineleber
- 50 Gramm Mehl
- 5 Essl. Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Essl. Sojasauce
- 2 Essl. Chinesischer Reiswein
- oder Sherry
- 200 Gramm Zwiebeln
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe Würfel
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Grüne Paprikaschote
- 2 Gramm Wirsing
- 150 Gramm Sojabohnenkeimlinge a.d Dose
- besser noch: frische
- 1 klein. Dose Bambussprossen

Zubereitung

Leber abtupfen und in feine Streifen schneiden. In Mehl wenden. Rundherum in heißem Öl im Topf anbraten. Rausnehmen, salzen und Peffern. Warm stellen.

Sojasauce und Reiswein oder Sherry in den Topf geben. In Ringe geschnittene auch. Etwa 5 Minuten dünsten. Fleischbrühe zugießen. Gewaschene, entkernte Paprikaschoten in Streifen schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Wiersing waschen, putzen und in Streifen schneiden. Auch in den Topf geben. 10 Minuten beissfest kochen. Sojabohnenkeimlinge und Bambussprossen abtropfen lassen. Dann in dünne Stücke schneiden. Mit den Leberstreifen in den Topf geben. Erhitzen und servieren.

Beilagen: Körnige gekochter Reis und Sojasauce. Das richtige Getränk dazu ist natürlich chinesischer oder japanischer Reiswein.

PS: Bambussprossen sind die jungen Sprosslinge verschiedener Bambusarten, die bei uns als Konserven in den Handel kommen. Sie sind ein fester Bestandteil in fast allen chinesischen Rezepten.

Leber-Fondue

Zutaten

300	Gramm	Hühnerleber
300	Gramm	Putenleber
300	Gramm	Kalbsleber
1	Ltr.	Speiseöl -- oder
1	kg	Kokosfett

Zubereitung

Leber waschen, abtrocknen, von Haut und Sehnen befreien, in nicht zu kleine Stücke schneiden, auf einer großen Platte oder in Portionen auf Tellern anrichten.

Das Öl (oder Fett) in einem Fondue-Topf erhitzen, auf dem Rechaud köcheln lassen, die Leberstücke auf Fondue-Gabeln in den Fett garen.

dazu: Apfelsinenspalten Mandarinenspalten Ananasstücke (aus der Dose)
Perlzwiebeln Senffrüchte Chutneys Apfelmus

Leber-Frikadellen

Zutaten

500 Gramm Leber vom Kalb oder Rind
100 Gramm Speck
1 Ei
5 Essl. Paniermehl
3 Essl. Mehl
2 Essl. Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Leber waschen, abtrocknen und gegebenenfalls häuten. In Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen.

Die Hälfte des Specks sehr klein würfeln und mit Ei und Paniermehl unter die durchgedrehte Leber rühren. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Speck in einer Pfanne auslassen.

Aus der Lebermasse Frikadellen formen, in Mehl wenden und im Speckfett von beiden Seiten knusprig braten.

Die Butter zerlassen, über die fertigen Frikadellen gießen und mit Kartoffelpüree servieren.

Leber-Früchte-Salat

Zutaten

1/2	Kopf	Lollo rosso
1/2	Kopf	Lollo bianco
1		Orange
75	Gramm	Himbeeren
2	Essl.	Himbeeressig
		-- Salz, Pfeffer
1	Prise	Zucker
3	Essl.	Öl
100	Gramm	Putenleber
1	Scheibe	Toastbrot

Zubereitung

Salate putzen, waschen, in Stücke zupfen. Orange schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Himbeeren waschen, abtropfen lassen. Vorbereitete Zutaten mischen.

Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Hälfte des Öls unterschlagen. Marinade unter den Salat heben. Leber waschen, trockentupfen. Brot würfeln. Restliches Öl erhitzen. Leber darin etwa 3 Minuten braten, herausnehmen, würzen. Brotwürfel im Bratfett schwenken. Brot und Leber auf dem Salat anrichten.

Leber im Teig Gebacken mit Nashi-Okra-Pürée

Zutaten

- 1 Schale Cocktailtomaten
- 1 Schale Brombeeren
- 1 Schale KARWENDEL Frischkäse
- 150 Gramm Leber
- 1 Dose Okra-Schoten
- 1 Pack. Mürbeteig
- 1 Becher Nuss-Nougat-Creme
- 2 Nashi Birnen
- 1 Staudensellerie
- 3 Riesenchampignons

Zubereitung

Die Leber in drei Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den Mürbeteig ausrollen, in drei Streifen schneiden, die angebratenen Leberstreifen einrollen und im Ofen 12 min. bei 230°C backen. Die geschälten Nashi-Birnen und die abgeschüttelten Okraschoten in Stifte schneiden, in Butter anbraten, würzen, einkochen, pürieren und in einem Schälchen mit einem Sellerieblatt anrichten. Alles auf einem flachen Teller servieren und mit den übrigen Sellerieblättern ausgarnieren.

Leber in Rot

Zutaten

125	Gramm	Camembert
1	Becher	Crème fraîche
1		Banane
150	Gramm	Geflügelleber
5		Möhren
1	Bund	Spargel

Zubereitung

Rotwein reduzieren lassen, etwas Butter mit unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel und die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in Fett anbraten. Salz und Wasser hinzufügen und das Gemüse garen lassen. Den Camembert in Sahne auflösen, zwei Eigelb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Leber von den Sehnen befreien, pfeffern und in den Rotwein geben. Das Gemüse abtropfen, würzen und mit Crème fraîche verfeinern. Die Leber mit dem Gemüse und der Käsesauce auf einem Teller anrichten.

Leber in Senfhülle

Zutaten

3		Zwiebeln
2		Äpfel
2	Essl.	Öl
4	Scheiben	Kalbsleber
1	Essl.	Senfpulver event. 2-f.
		-- Menge
1		Ei, verschlagen
60	Gramm	Margarine
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln goldbraun braten.

Die Kalbsleber erst in Senfpulver wenden, dann durch das verschlagene Ei ziehen. Die Hälfte der Margarine erhitzen, Leber je Seite 2-3 Min. braten, mit Salz, Pfeffer würzen.

Äpfel in der restlichen Margarine braten, alles zusammen anrichten.

Leber in Sojasauce - Kan-Chupsi

Zutaten

600	Gramm	Kalbsleber
40	Gramm	Zwiebel
4	Essl.	Öl
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Sesamsamen
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Sojasauce
1/4	Ltr.	Wasser
		Salz
		Pfeffer
		Zucker

Zubereitung

Kalbsleber mit Haushaltspapier abtupfen. Eventuell vorhandene Röhren entfernen. In etwa 2 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin in 2 Minuten hellbraun braten. Knoblauchzehe schälen, mit Salz zerdrücken und zugeben. Sesamsamen auch. Leber reingeben und 5 Minuten braten. Mehl darüberstäuben. Sojasauce und Wasser zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Abschmecken, in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit Reis servieren.

Leber-Maracuja-Geschnetzeltes

Zutaten

1	Dose	Bohnen weiß dicke
2		Fleischtomaten
150	Gramm	Kalbsleber
1	Pack.	Penne
4		Maracujas
1	Schale	Spinat
1	Schale	Ricotta
1		Zwiebel

Zubereitung

Kalbsleber schnetzeln, in Mehl wenden und in heißem Öl anbraten, die gehackten Zwiebelstreifen dazugeben und mit Maracujamark, Honig, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern weiter braten. Die Nudeln al dente kochen und den Spinat in Wasser blanchieren. Die Nudeln auf einen Teller geben, das Lebergeschnetzelte darüber und mit Spinathäufchen kreisförmig darum setzen.

Leber mit Äpfeln

Zutaten

250	Gramm	Zwiebeln
2		Äpfel (à 200 g)
1		Zitrone den Saft
100	Gramm	Durchwachsener Speck
12	Scheiben	Kalbsleber (à 50 g, ca. 1 cm dick)
		Weißer Pfeffer
20	Gramm	Mehl zum Bestäuben bis 1/2 -- mehr
2	Essl.	Öl
4	klein.	Thymianzweige
2	Teel.	Zucker
200	ml	Trockener Rotwein
50	ml	Baslamessig
8		Salbeiblätter
		Salz
30	Gramm	Kalte Butter

Zwiebeln, Apfelspalten und Thymianzweige dazugeben und fünf Minuten braten, dann alles zur Leber in die Arbeitschale geben.

4. Den Zucker in der Pfanne leicht karamelisieren, mit Rotwein und Balsamessig ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

5. Salbeiblätter grob zerschneiden. Leber, Zwiebeln und Äpfel zusammen in der Pfanne bei milder Hitze etwa fünf Minuten gar ziehen lassen, herzhaft salzen und pfeffern. Zum Schluss alles einmal aufkochen lassen und zum Binden die Butter in Flöckchen einschwenken. Mit dem Salbei bestreuen und sofort servieren.

Zubereitung

1. Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden. Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und sofort in Zitronenwasser legen. Speck in drei Millimeter dünne Stifte schneiden.

2. Leberscheiben pfeffern, im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Leberscheiben in einer großen, beschichteten Pfanne in zwei Portionen in jeweils 1 El Öl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in einer Arbeitsschale warmhalten. Die Apfelscheiben zum Abtropfen in ein Sieb geben.

3. In der gleichen Pfanne bei nicht zu starker Hitze den Speck auslassen.

Leber mit Apfelkruste

Zutaten

- 4 klein. Äpfel
- 2 mittl. Zwiebeln
- 20 Gramm Butter oder Margarine
- 1/2 Teel. Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Tasse Brühe
- 2 Essl. Sahne-Merrettich
- 1 Pack. Gemischte gehackte Kräuter
- 4 Scheiben Kalbsleber (je 150 g)
- 2 Essl. Öl

Zubereitung

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten Garzeit ca. 30 Minuten ca. 374 Kalorien / 1566 Joule pro Portion

Äpfel waschen, halbieren und entkernen, Zwiebel abziehen und beides grob würfeln. Butter oder Margarine schmelzen, Apfel und Zwiebelwürfel hineingeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, Brühe angießen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren. Sahne-Merrettich und gemischte Kräuter unterrühren, nochmals abschmecken. Leber waschen, trockentupfen, mit Pfeffer würzen, von beiden Seiten in erhitztem Öl ca. 1 Minute braten. Nebeneinander auf ein Backblech oder eine Auflaufform legen. Jeweils 1 Portion der Apfelmasse auf jede Leberscheibe geben, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Oberhitze ca. 10 Minuten überbacken.

Dazu passen frittierte Kartoffelscheiben, als Garnierung Apfelspalten.

Leber mit Apfelingen

Zutaten

	FÜR 4 PORTIONEN
4	Zwiebeln (125 g)
2	Äpfel (300 g, Boskop)
50 Gramm	Butter oder Margarine
4 Scheiben	Kalbs- oder Jungrindleber
	-- (500 g)
	Mehl zum Wenden
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne schmelzen. Erst die Apfelscheiben glasig dünsten, herausnehmen. Im gleichen Fett die Zwiebelringe glasig dünsten, auch herausnehmen. Warm stellen. Leberscheiben in Mehl wenden, gut abklopfen, in gleichen Fett von beiden Seiten braten. Hinterher salzen und pfeffern. Leber mit Apfelscheiben und Zwiebelringen servieren. Dazu isst man in Berlin Kartoffelpüree. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Brunnenkresse-Salat Hauptspeise: Leber mit Apfelingen Dessert: Traubencreme

Leber mit Gedünsteten Birnen

Zutaten

8	Scheiben	Kalbsleber (750g)
200	Gramm	Zwiebeln
3		Birnen (600g)
125	ml	Weißwein
4	Essl.	Öl
		Salz
		grober Pfeffer

Zubereitung

Leber waschen, trockentupfen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Im Wein ca. 5 Minuten dünsten. Leber im heißen Öl ca. 6 Minuten braten. Zwiebelringe ca. 4 Minuten mitbraten. Leber würzen, mit den Birnen anrichten. Eventuell mit Petersilie garnieren.

Dazu: Kartoffelpüree

Leber mit Paprika

Zutaten

3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Butter
500	Gramm	Leber
2		Zwiebeln
3		Paprika, rot
5		Tomaten, reif
2	Essl.	Rotweinessig
		Salz
		Pfeffer
1		Pfefferschote
200	Gramm	Brot, altbacken
100	Gramm	Paniermehl

Zubereitung

Leber schnetzeln. Die Zwiebeln fein hacken. Die Paprika vom Stielansatz und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten schälen und in Schnitze schneiden. Pfefferschote in feine Ringe schneiden.

2 EL Öl und Butter heiß werden lassen, die Leber darin ringsum anbraten bis sie weiß ist. Dann aus dem Fett nehmen und warmstellen.

Im gleichen Fett zuerst die Zwiebeln glasig dünsten, dann die Paprikastreifen begeben. Nach 3 Minuten auch die Tomaten begeben, kurz durchdünsten. Mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die in feine Streifen geschnittene Pfefferschote darüber streuen. Köcheln lassen bis der Saft um die Hälfte reduziert ist.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, das in Würfel geschnittene Brot goldbraun braten.

Die Leber zum Gemüse geben, nochmals erhitzen. Vor dem Servieren die Brotwürfelchen darüber streuen.

Leber mit Pilzen (Fegatini Con Funghi)

Zutaten

250	Gramm	Geflügelleber Mehl zum Stäuben
250	Gramm	Champignons
2	Essl.	Olivenöl
1	klein.	Zwiebel Petersilie Majoran Marsala
100	ml	Sahne

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen und darin die geworfelte Zwiebel andünsten. Die geviertelten Pilzhütchen und die gehackten Stiele zugeben und 10 Minuten garen. In einer weiteren Pfanne Olivenöl stark erhitzen und darin die zerkleinerte, mit Mehl gestäubte Geflügelleber anbraten und würzen. Die Champignons zugeben und mit Marsala ablöschen. Die Sahne zugeben, etwas einkochen lassen und mit Kräutern bestreut servieren. Beilagen: Reis, Pfannkuchen

Leber mit Salbei

Zutaten

500	Gramm	Leber (Schwein o. Kalb)
250	Gramm	Schalotten
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Butter
1	Prise	Zucker
1	Bund	Lauchzwiebeln
10		Blättchen Salbei
1 1/2	Essl.	Essig-Essenz
125	ml	Weißwein trocken
125	ml	Sahne
100	Gramm	Tomaten

Zubereitung

Schalotten schälen und vierteln. In 50 g Butter rundherum goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, zugedeckt 15 Min. dünsten. Geputzte Lauchzwiebeln in 4 cm lange Stücke zerteilen, 5 Min. mitgaren.

Leber und 5 Salbeiblätter in Streifen schneiden. Restliche Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Leber darin 5 Min. braten. Salbeistreifen, Essig-Essenz und 2-3 EL Wein unterrühren.

Das Gemüse, den restlichen Wein und die Sahne untermischen, 3-4 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten häuten, entkernen, in Streifen schneiden und unterheben. Mit dem restlichen gehackten Salbei bestreuen.

Leber nach Berliner Art

Zutaten

2		Säuerliche Äpfel
2	Essl.	Zitronensaft
4	Scheiben	Leber
2	Essl.	Mehl
4	Scheiben	Durchwachsener Speck
1		Zwiebel
4	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Apfelringe mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Leberscheiben in Mehl wenden. Die Speckscheibchen in einer Bratpfanne knusprig braten, warmstellen. Die Zwiebelringe im Speckfett braten, zum Speck geben.

2 tb Butter in derselben Pfanne zerlassen, die Leberscheiben auf kleinem Feuer auf jeder Seite nicht länger als 3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne 2 tb Butter zergehen lassen, die Apfelringe auf jeder Seite hellbraun braten. Leberschnitten abwechslungsweise mit den Speckscheiben auf eine vorgewärmte Platte legen, Zwiebelringe rechts und links davon verteilen, den Bratenjus darübergeben.

Leber Neben Rote Bete Chips

Zutaten

1		Chicoree
1		Avocado
1		Banane
100	Gramm	Gorgonzola
150	Gramm	Putenleber
500	Gramm	Orangenbuttermilch
100	Gramm	Nordseekrabben
1		Rote Bete
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Avocado schälen, in Scheiben schneiden, Sterne ausstechen, und diese kreisförmig auf einem Teller anrichten. Etwas Mayonnaise mit Joghurt, Salz und Tomatenmark verfeinern, die Krabben untermengen und jeweils einen Klecks davon auf die Sterne geben. Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und fritieren. Die Zwiebel in dicke Scheiben schneiden, und diese langsam in Öl goldbraun braten. Salzen. Die Leber parieren, in Stücke schneiden, anbraten, mit Balsamico ablöschen und würzen. Ein wenig von der Orangenbuttermilch mit Joghurt und Curry vermengen. Diese Sauce zwischen den 'Sternen' verteilen. Die Zwiebelscheiben in die Mitte des Teller legen. Die Leberstücke und die Rote-Bete-Chips darauf anrichten.

Leber-Pfannkuchen

Zutaten

500	Gramm	Leber Kalb, Rind
1/2	klein.	Weißkohl
100	Gramm	Käse gerieben
4	Essl.	Mehl
2		Eier
5	Essl.	Saure Sahne
4	Essl.	Butter
		Milch
		Salz

Zubereitung

Gewaschene Leber etwa 20 Minuten in Milch legen.

Herausnehmen, abtrocknen und eventuell häuten.

Weißkohl in Stücke schneiden und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen. Mit Mehl, Eigelb, geriebenem Käse und saurer Sahne gut verrühren und mit Salz würzen. Falls die Masse zu trocken ist, etwas Milch zufügen. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig löffelweise in heiße Butter geben und von beiden Seiten goldbraun backen.

Zum Servieren mit saurer Sahne oder heißer Butter übergießen.

Leber-Reis-Auflauf

Zutaten

500 Gramm Hühnerleber
250 Gramm Kurzzeitreis
500 ml Hühnerbrühe
4 Essl. Butter
1 Bund Frühlingsswiebeln
Salz
Pfeffer
1 Teel. Oregano
100 Gramm Gouda mittelalt

EVENTUELL

40 ml Sherry trocken
2 Karotten kleingeschnitten

Zubereitung

Die Hühnerbrühe aufkochen, den Kurzzeitreis einstreuen und in 5 Min garen. Beiseite stellen.

Die Hühnerleber grob zerschneiden und in einer Pfanne in 1/4 der Butter kurz anbraten. Beiseite stellen.

Die Frühlingsswiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und im verbliebenen Bratenfett 3 Min dünsten.

Den Backofen auf 200 oC vorheizen.

Den gekochten Reis mit der Hühnerleber und den Frühlingsswiebeln gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen.

Eine Auflaufform einfetten und ein Drittel der Mischung einfüllen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. So weiterverfahren und als letzte Schicht Käse auf den Auflauf streuen und die restliche Butter in Flocken daraufsetzen.

Auf der mittleren Schiene des Backofens in 10 Min goldbraun überbacken.

Dazu passt Tomatensalat.

TIP : Saftiger wird der Auflauf, wenn man die Hühnerleber mit halbtrockenem Sherry ablöscht und zu den Frühlingsswiebeln noch kleingeschnittene Möhren gibt.

Leber-Saltimbocca

Zutaten

8	klein.	Scheiben Kalbsleber
8	klein.	Scheiben Schinken
8		Salbeiblättchen
4	Essl.	Öl
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
125	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Schinken und Salbei auf den Leberscheiben feststecken. In Öl braten. Herausnehmen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Öl andünsten. Mit Wein aufgießen, einkochen lassen und würzen. Die Sauce zum Leber-Saltimbocca servieren.

Leber-Thymianknödel

Zutaten

2		In feine Streifen geschnittene Brötchen
3		Eier
1/4	Ltr.	Heiße Milch
6		Gehackte Schalotten
1	Essl.	Gehackte Petersilie
150	Gramm	Kaninchenleber
2		Kleingehackte Schalotten
1/2		Feingehackte Knoblauchzehe Thymianblättchen
1	Teel.	Butter

Zubereitung

Leber in feine Streifen schneiden, hacken und in Butter scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, aus der Pfanne nehmen. Zwei kleingehackten Schalotten hellbraun anschwitzen, Knoblauch, Thymian und Leber dazugeben, alles gut durchschwenken und zur Seite stellen.

Brötchenstreifen mit heißer Milch übergießen. Sechs gehackte Schalotten in Butter anschwitzen und zum Brötchenteig geben. Die Lebermasse und Petersilie ebenfalls einarbeiten. Aus dem Teig Knödel formen und in Salzwasser ca. 8 Minuten pochieren. Auf Weinkraut servieren.

Leber und Gemüse aus dem Wok

Zutaten

150	Gramm	Wirsing
150	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Bambussprossen aus der Dose
1		Rote Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
350	Gramm	Schweineleber
4	Essl.	Sojaöl
1/4	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
3	Essl.	Reiswein oder Sherry
3	Essl.	Sojasauce
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe

Zubereitung

Wirsing in einzelne Blätter teilen, waschen, dicke Mittelrippen entfernen, Blätter in fingerdicke Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, in 3 cm breite Steifen, dann in dünne Stifte schneiden.

Leber trockentupfen, in feine Streifen schneiden. Öl im Wok erhitzen, Leber rundherum anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern, warmstellen.

Reiswein oder Sherry und Sojasauce in Wok geben. Zwiebeln zufügen, kurze Zeit dünsten, Paprikaschoten und Wirsing dazugeben, 5 Minuten bissfest kochen.

Nun Bambussprossen und gewaschene Mungbohnenkeime dazugeben und heiß werden lassen. Zum Schluss Leberstreifen unter das Gemüse ziehen (verbergen).

Heiß servieren.

Leber und Gemüsesalat

Zutaten

200	Gramm	Rote Beete
		-- etwas Salz, Zucker
		-- etwas Weißweinessig
20	Gramm	Schalotten, fein gewürfelt
		-- etwas Zitronensaft
300	Gramm	Sellerieknolle
100	ml	Rinderfond
20	ml	Sherry
1/2	Teel.	Senf
60	ml	Walnusöl
60	ml	Traubenkernöl
1/2		Apfel, geschält
1/2	Teel.	Meerrettich, gerieben
40	Gramm	Crème fraîche
100	Gramm	Feldsalat
2	Essl.	Mehl
4	Scheiben	Kalbsleber
		-- a 80 g
3	Essl.	Butterschmalz
1	Scheibe	Toastbrot

Zubereitung

Rote Beete putzen und sauberbürsten, mit etwas Salz, Zucker und Weinessig in kochendes Wasser geben, in etwa 25 Minuten gar dünsten.

Sellerie schälen, zu Streifen schneiden, mit etwas Zitronensaft in leicht gesalzenem Wasser eine Minute dünsten. Unter kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen. Schalottenwürfel im Rinderfond aufkochen, abkühlen lassen. Sherry-Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer einrühren, dann Walnus- und Traubenkernöl mit dem Schneebesen darunterschlagen.

Apfel schälen, fein reiben, Meerrettich, Crème fraîche und einen Esslöffel der Essig-Öl-Marinade daruntermischen, mit Salz abschmecken. Rote Beete abgießen, unter kaltem Wasser abbrausen, schälen

und zu feinen Streifen schneiden. Feldsalat waschen, trockentupfen. Durch die Essig-Öl-Marinade ziehen, abtropfen lassen. Auf vier Tellern anrichten. Rinderfond auf die Hälfte einkochen, dann etwas abkühlen lassen. Unterdessen Sellerie- und Rote-Beete-Streifen getrennt mit Essig-Öl Marinade beträufeln und durchziehen lassen.

Leber salzen und pfeffern, in Mehl wenden, in zwei EL Butterschmalz pro Seite eine halbe Minute braten. Sellerie- und Rote-Beete-Streifen zum Feldsalat geben, davor die Meerrettichsauce verteilen. Leber zu Streifen schneiden und darauf anrichten, Rinderfond darüberträufeln.

Toast würfeln, im restlichen Butterschmalz unter öfterem Wenden goldbraun rösten, über den Salat streuen.

Lebercreme

Zutaten

300		Kaninchenleber oder Lamm- bzw. Hähnchenleber
5		Wacholderbeeren
2	Teel.	Oregano
1		Lorbeerblatt
3	Essl.	Rotweinessig
2	Essl.	Aceto balsamico
1		Zwiebel
1		Möhre
1	klein.	Petesilienwurzel
70	Gramm	Butter
3	Essl.	Olivenöl
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Kapern

Zubereitung

Leber putzen und in große Stücke schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Leber mit Wacholderbeeren, Oregano, Lorbeerblatt und den essigsorten vermischen. Ca. 4 - 5 h marinieren lassen.

Zwiebel, Möhre und Petersilienwurzel klein(!) schneiden und in Olivenöl anbraten. Leber abtropfen lassen und die Marinade auffangen. Die Leber in Olivenöl anbraten, das Gemüse hinzufügen beides 2 Minuten dünsten, die Marinade angießen und ca. 10 offen bei schwacher Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lebermischung, Butter und Kapern pürieren.

Lebercreme auf Toast

Zutaten

250	Gramm	Putenleber
50	Gramm	Fetter Speck
1	mittl.	Zwiebel
1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Thymian u. Rosmarin Weißer Pfeffer
30	Gramm	Butter, weich
4	Essl.	Süße Sahne
2	Essl.	Cognac
1	Essl.	Petersilie feingehackt
4	Scheiben	Toastbrot

Zubereitung

Putenleber, Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Speck auslassen, Zwiebel darin glasig dünsten, Leberwürfel dazugeben und etwas fest werden lassen. Leber würzen und zugedeckt abkühlen lassen. Masse zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter mit Sahne und Cognac kräftig schlagen, Lebermasse vorsichtig unterziehen. Mit Petersilie würzen und abschmecken.

Brot toasten, diagonal durchschneiden und die Lebercreme daraufspritzen.

Lebercrostinis

Zutaten

500	ml	Salzwasser
100	Gramm	Polenta (Maisgrieß) -- ersatzw. Weißbrotwürfel
1	klein.	Zwiebel
50	Gramm	Roher Schinken
30	Gramm	Butter zerlassen
150	Gramm	Geflügelleber
4		Salbeiblättchen gewaschen
1	Essl.	Weizenmehl
4	Essl.	Marsalawein
1	Essl.	Parmesan gerieben
1		Ei
2	Essl.	Schlagsahne
		Semmelmehl
		Spieseöl

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Polenta unter Rühren einstreuen, zum Kochen bringen und etwa 40 Minuten schwach kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schinken in Würfelschneiden und mit den Zwiebelwürfeln in zerlassener Butter glasig dünsten.

Geflügelleber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, von Hautresten befreien, kleinschneiden, zu

den Zwiebel- und Schinkenwürfeln geben und kurz durchbraten.

Salbeiblättchen in feine Streifen schneiden, zu dem Fleisch geben, mit Weizenmehl bestäuben und einige Minuten durchbraten lassen. Marsalawein hinzugießen und bei schwacher Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, Parmesan unterrühren, die Geflügelmasse mit einer Gabel fein zerdrücken, die Masse etwa 1 cm dick auf eine mit kaltem Wasser abgspülte Platte streichen und abkühlen lassen.

Die Polentamasse in Vierecke schneiden (ca. 6 Stück pro Portion), mit der abgekühlten Leberfarce bestreichen und in Weizenmehl wenden. Ei mit Schlagsahne verrühren und die Vierecke zuerst darin, dann in Semmelmehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lebercrostinis darin goldbraun braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Lebergeschnetzeltes

Zutaten

150	Gramm	Durchwachsener Speck (in Würfel geschnitten)
2	groß.	Zwiebeln (in Würfel)
1		Rote Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
350	Gramm	Schweineleber (in Würfel)
		Tabasco
		Schwarzer Pfeffer
		Paprika edelsüß
125	ml	Gemüsebrühe
		Crème fraîche
		Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Speck und Zwiebeln anbraten, die Paprikawürfel dazugeben, nach ca. 5 Minuten die gewürfelte Leber dazugeben, ebenfalls anbraten. Mit Brühe auffüllen und die Gewürze dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Crème fraîche einrühren. Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree und grüner Salat.

Lebergulasch

Zutaten

65	Gramm	Durchwachsener Speck
250	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Grüne Paprika
250	ml	Fleischbrühe
500	Gramm	Schweineleber
2	Essl.	Mehl
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Paprika
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Paprika und Zwiebeln klein schneiden und mitdünsten. Mit heißer Fleischbrühe aufgießen und 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Leber grob würfeln, in Mehl wenden und in Öl bräunen.

Leberwürfel unter das Gemüse mischen, würzen und noch 5 Minuten ziehen lassen.

Leberhackbraten mit Tomatensauce

Zutaten

2	mittl.	Zwiebeln
1	Bund	Petersilie
2		Knoblauchzehen
2		Eingeweichte, gut -- ausgedrückte Brötchen
100	Gramm	Frische Champignons
250	Gramm	Schweineleber
450	Gramm	Hackfleisch
2		Eier
2	Essl.	Gr. Pfeffer
1	Essl.	Salz
4	klein.	Tomaten
1	Pack.	Tomatensauce

Zubereitung

Zwiebel, Petersilie und Knoblauch sehr fein hacken. Die Champignons säubern und die Hälfte klein schneiden. Von der Leber die Haut abziehen und fein würfeln. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, zerpfückten Brötchen, Eiern, Pfefferkörnern und Salz zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Ein Stück Alufolie einölen und den geformten Leberhackbraten darauf legen. Die Folie nach oben einschlagen und dann in die Fettpfanne legen. Den Braten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und 60 min. backen. Nach 45 min. die Folie an der Oberseite öffnen und den Braten zu Ende garen. Die zurückbehaltenen Champignons in einer Pfanne mit Butter kurz goldgelb bräunen, mit etwas Salz bestreuen und die Petersilie darübergeben. Die gewaschenen Tomaten an der Oberseite kreuzweise einschneiden, salzen, pfeffern und in den letzten 10 min. der Bratenzeit mitbraten lassen. Den Braten aus der Folie nehmen, warmstellen und den Bratenfond in einen Topf gießen. Mit 1/4 l Fleischbrühe auffüllen und die Tomatensauce nach Vorschrift zubereiten. Die Sauce mit 1 El. Sahne zum Schluss verfeinern. Dazu serviert man Nudeln und Salat.

Leberkäs

Zutaten

3	kg	Rindfleisch mager
500	Gramm	Schweinehals
250	Gramm	Wammerl fett mit Schwarte
1		Zwiebel
80	Gramm	Salz
8	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen
1	Essl.	Majoran
2		Knoblauchzehen zerdrückt
1	Ltr.	Wasser
1/2		
10	Gramm	Schweineschmalz Zitronenschale abgerieben

Zubereitung

Wie bei Weißwürsten, so wird auch hier das durchgedrehte Fleisch im Mixer mit Salz und Wasser portionsweise zu einem glatten, glänzenden Brei verarbeitet. Mit dem Handmixer die gesamte Masse gut zusammenrühren und zum Quellen kühl stellen. Mit geriebener Zwiebel und den anderen Gewürzen vermischen und in eine gefettete Kastenform füllen.

Festdrücken und 1 1/2 bis 2 Stunden bei mittlerer Hitze backen. Leberkäs wird zur Brotzeit als Schmankerl frisch und heiß gegessen.

Und so macht man ihn zu einem Hauptgericht: Dicke Scheiben werden in der Pfanne gebraten, obenauf setzt man ein Spiegelei und serviert verschiedene Salate dazu.

Leberkäs (Bayern)

Zutaten

3	kg	Rindfleisch mager
500	Gramm	Schweinehals
250	Gramm	Wammerl fett mit Schwarte
1		Zwiebel
80	Gramm	Salz
8	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen
1	Essl.	Majoran
2		Knoblauchzehen zerdrückt
1	Ltr.	Wasser
1/2		
10	Gramm	Schweineschmalz Zitronenschale abgerieben

Zubereitung

Das durchgedrehte Fleisch wird im Mixer mit Salz und Wasser portionsweise zu einem glatten, glänzenden Brei verarbeitet. Mit dem Handmixer die gesamte Masse gut zusammenrühren und zum Quellen kühl stellen. Mit geriebener Zwiebel und den anderen Gewürzen vermischen und in eine gefettete Kastenform füllen. Festdrücken und 1 1/2 bis 2 Stunden bei mittlerer Hitze backen.

Leberkäs wird zur Brotzeit als Schmankerl frisch und heiß gegessen. Und so macht man ihn zu einem Hauptgericht: Dicke Scheiben werden in der Pfanne gebraten, obenauf setzt man ein Spiegelei und serviert verschiedene Salate dazu.

INFO:

Leberkäs ist das bayrische Nationalgericht und wird in wirklich allen bayrischen Bevölkerungsschichten verzehrt. Gehässige nennen ihn 'Beamtschinken', weil er bei mäßig besoldeten Angestellten früher nicht nur als Brotzeitschmankerl sondern auch als Abendmahl galt.

Der Name Leberkäse lässt fälschlich auf die Zutaten Leber und Käse schließen. Beides ist darin nicht enthalten. Vielmehr rührt 'Leber' von Loab (Laib) her und 'Käse' von der brotartigen Form der bayrischen Käsesorten.

Leberkäs 2 (Bayern)

Zutaten

800	Gramm	Rindfleisch
200	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Speck
		Salz
8	Gramm	Mukatblüte
8	Gramm	Pfeffer
300	ml	lauwarmes Wasser
		eventuell bis 2/3 mehr
30	Gramm	Butter
1		Zwiebel

Zubereitung

Rind- und Schweinefleisch getrennt ganz fein durch den Wolf drehen, den Speck mit der großen Scheibe zerkleinern. Das durchgedrehte Rindfleisch wird auf einem Brett mit den Handflächen zu einem festen Fleischteig gedrückt. Danach wird der Teig mit dem Speck, Schweinefleisch und den Gewürzen gut vermengt. Man gibt beim Durchkneten so viel lauwarmes Wasser hinzu, dass die Fleischmasse geschmeidig bleibt, aber nicht zu dünn wird.

Eine Bratrine oder Aluform mit Butter ausstreichen, die gehackten Zwiebeln hineingeben, mit dem Fleischteig auffüllen und mit Wasser bepinseln. Im Rohr wird der Leberkäs ungefähr eine Stunde bei 180 Grad gebacken.

Leberkäs a la Kerstin

Zutaten

- 4 Scheiben Leberkäs
- 4 Scheiben Sandwichtoast
- 4 Essl. Zigeunersauce
- 2 Essl. Mayonnaise
- 6 groß. Pfirsich- o. Apfelhälften
- 4 Scheiben Gouda

Zubereitung

Die 4 Toastscheiben auf ein Backblech legen. (Möglichst Backpapier darunter) Diese dann mit Mayonnaise bestreichen und darauf je eine Scheibe Leberkäs legen. Der Leberkäs wird nun mit der Zigeunersauce bestrichen. Die Pfirsich- oder Apfelhälften in feine Scheiben schneiden und auf die mit Zigeunersauce bestrichenen Leberkästoasts legen. Zum Schluss je eine Scheibe Käse darauf. Das Ganze wird nun ca. 30 Minuten bei 180o C gebacken.

Diese Zusammenstellung hört sich zwar auf den ersten Blick etwas seltsam an, schmeckt aber sehr gut.

Leberkäs-Krautwickel

Zutaten

1	groß.	Zwiebel
20	Gramm	Butter
1	kg	Sauerkraut
175	ml	Klare Brühe
5		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1/2	Bund	Lauchzwiebeln
100	Gramm	Gouda
6	Scheiben	Leberkäs a je ca. 120 g
6	Teel.	Mittelscharfer Senf
		Salz
		Weißer Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schälen, fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut kurz mit andünsten. Mit Brühe ablöschen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse grob raffeln. Leberkässcheiben nebeneinander legen und mit je einem Teelöffel Senf bestreichen.

Sauerkraut gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen, auf die Leberkässcheiben verteilen. Scheiben aufrollen und mit der offenen Seite nach unten in ein Gefäß zum Überbacken legen. Mit Lauchzwiebeln und Käse bestreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Warm servieren.

Leberkäse II

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
250	Gramm	Tatar
250	Gramm	Hackfleisch gemischt
2		Eier
80	Gramm	Mehl
40	Gramm	Speisestärke
2	Essl.	Zwiebeln feingehackt
4	Essl.	Semmelbrösel
125	ml	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Majoran
		Butter zum Einfetten
		Milch zum Begießen
1		Tomate
1	Bund	Krause Petersilie
200	ml	Cognac

Zubereitung

Leber mit Hackfleisch und Tatar durch den Fleischwolf drehen. Mit Eiern, Mehl, Stärkemehl, Zwiebeln und Semmelbröseln zu einem Teig verkneten. Nach und nach die Milch zugeben. Mit den Gewürzen sehr pikant abschmecken. Eine Kastenform mit gefetteter Alufolie auslegen, Teig einfüllen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen, dabei zweimal mit etwas Milch begießen. Kalt mit Tomate und Petersilie garniert servieren.

Leberkäse mit Spinatfüllung

Zutaten

1	kg	Spinat
2		Zwiebeln
1	Essl.	Butter oder Margarine
		Salz
		Pfeffer, bunt
		Muskatnuss gerieben
4	Scheiben	Leberkäse a 100 g
3		Eier
125	ml	Milch
1		Knoblauchzehe
		Petersilie

Zubereitung

Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Das Fett in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Spinat dazufügen und garen bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Gleichmäßig auf die Leberkäsescheiben verteilen. Die Scheiben aufrollen und in eine feuerfeste Form legen.

Eier und Milch verquirlen und salzen. Über den Leberkäse gießen.

Den Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden. Knoblauch und bunten Pfeffer über die Rollen streuen.

Den Leberkäse im vorgeheizten Ofen (E-Herd 220 Grad/ Umluftherd 200 Grad/ Gasherd Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.

Mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein frischer Salat.

Leberkäse nach Großmutter Art

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
250	Gramm	Tatar
250	Gramm	Hackfleisch gemischt
2		Eier
80	Gramm	Mehl
40	Gramm	Speisestärke
2	Essl.	Feingehackte Zwiebeln
4	Essl.	Semmelbrösel
125	ml	Milch
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Majoran
		Butter zum Einfetten
		Milch zum Begießen
1		Tomate
1	Bund	Krause Petersilie
200	ml	Cognac

Zubereitung

Leber mit Hackfleisch und Tatar durch den Fleischwolf drehen. Mit Eiern, Mehl, Stärkemehl, Zwiebeln und Semmelbröseln zu einem Teig verkneten. Nach und nach die Milch zugeben. Mit den Gewürzen sehr pikant abschmecken. Eine Kastenform mit gefetteter Alufolie auslegen, Teig einfüllen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen, dabei zweimal mit etwas Milch begießen. Kalt mit Tomate und Petersilie garniert servieren.

Leberkäse-Ragout

Zutaten

300	Gramm	Leberkäse
1		Lauchstange
200	Gramm	Tomaten
2		Zwiebeln
3	Essl.	Öl
125	Gramm	Schlagrahm
		Salz
		Pfeffer
375	ml	Milch
1	Karton	Kartoffelpüree
		geriebene Muskatnuss
4		Eier
		Petersilie
		-- zum Garnieren

Zubereitung

Für das Ragout den Leberkäse in kleine Stücke schneiden. Lauch und Tomaten putzen und waschen, Lauch in Ringe, Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Leberkäse kurz darin anbraten, herausnehmen. Lauch 5 Minuten in dem Bratfett dünsten.

Tomaten und Sahne hinzufügen und etwa 5 Minuten einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann Leberkäse und Zwiebeln darin wärmen.

Topf von der Kochstelle nehmen, Milch zugießen, Püreeflocken unterrühren und mit Muskat würzen.

Eier mit 2 EL Öl zu Spiegeleiern braten und salzen.

Portionsweise anrichten, auf jede Portion ein Spiegelei, mit Petersilie garnieren.

Leberkäseraclette

Zutaten

600	Gramm	Fleisch- oder Leberkäse
2		Zwiebeln
3	Essl.	Butter oder Margarine
150	Gramm	Cornichons (Glas)
150	Gramm	Champignonköpfe (Glas)
2	Essl.	Senf, mittelscharf
		-- Salz
		-- Pfeffer frisch gemahlen
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Teel.	Paprikapulver
1	Prise	Zucker
2	Essl.	Schnittlauch gehackt
2	Essl.	Petersilie gehackt
600	Gramm	Raclettekäse

Zubereitung

Den Fleischkäse in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in der Butter oder Margarine dünsten. Die Fleischkäsewürfel dazugeben und knusprig braten.

Die Cornichons und die Champignonköpfe gut abtropfen lassen, zum Fleischkäse geben erhitzen. Den Senf daruntermischen, alles mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Zucker kräftig würzen. Die Kräuter daruntermischen.

Die Masse portionsweise in die Raclettepfännchen geben. Den Käse darauf verteilen und im Raclettegrill schmelzen.

Leberklößchen

Zutaten

150	Gramm	Schweineleber
1		Semmel
40	Gramm	Semmelbrösel
30	Gramm	Mehl
1		Ei
		Petersilie
50	Gramm	Fett
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
30	Gramm	Zwiebeln

Zubereitung

Die Zwiebel wird in wenig Fett gebraten, die zerkleinerte Petersilie zugegeben und nach dem Abkühlen die gemahlene Leber untergemischt. Mit Salz, Pfeffer, und Majoran wird gewürzt, die eingeweichte zerdrückte Semmel, Ei, etwas Mehl und Semmelbrösel zugesetzt und gut vermischt. Mit einem nassen Löffel werden Klößchen abgestochen und in Salzwasser oder in der Suppe gekocht.

Leberknödel

Zutaten

200	Gramm	Schweinenacken (ohne -- Knochen)
200	Gramm	Schweineleber
		Salz
		Pfeffer
2		Knoblauchzehen
80	Gramm	Mehl
1		Ei
2		Eigelb
3	Ltr.	Salzwasser
1	Bund	Petersilie, glatte
30	Gramm	Schweineschmalz

Zubereitung

Fleisch und Leber würfeln, im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen. Mehl, Ei und Eigelb mit dem Handrührgerät unterrühren und 20 Min. kalt stellen.

Mit 2 Löffeln 12 Klöße in siedendes Salzwasser geben, 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen. Ab und zu wenden. Inzwischen die Petersilie grob hacken, im Schmalz andünsten. Die Knödel darin schwenken und mit Sauerkraut servieren.

Leberknödel Fränkisch

Zutaten

250	Gramm	Gemahlene Rinderleber
2		Eier
1		Altbackenes Brötchen
		Zwiebel
		Petersilie
		Muskat
		Salz
		Pfeffer
		Semmelbrösel

Zubereitung

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Die gehackte Petersilie ebenfalls kurz mit andünsten. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen, Semmelbrösel zugeben bis der Teig fest ist Klößchen formen, kurz in der Brühe aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Leberknödel vom Schwein

Zutaten

250	Gramm	Fettes Schweinefleisch
		-- (Rücken) ohne Knochen
250	Gramm	Schweineleber
80	Gramm	Mehl
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
4		Eier
		Salz und Pfeffer

AUSSERDEM

100	Gramm	Butter
2		Zwiebeln
1	Essl.	Petersilie gehackt
3	Ltr.	Wasser
		Salz

Zubereitung

Die geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehen in Butter anbraten. Fleisch und Leber im Mixer feinhacken. Zwiebel, Knoblauchzehen, Mehl und Eier zu dem gehackten Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen.

2-3 l Salzwasser in einem großen Schmortopf zum Kochen bringen. Mit Hilfe von zwei Löffeln den gewürzten Fleischbrei zu Klößen formen. Die Knödel ca. 10 Minuten in siedendem Wasser pochieren. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie gar.

Die fertigen Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf einer vorgewärmten Platte verteilen. Vor dem Servieren mit den geschälten, gehackten und in Butter goldgelb gebratenen Zwiebeln übergießen. Gehackte Petersilie darüber streuen. Die Knödel sind auch eine ausgezeichnete Beilage zum Sauerkraut oder zu Bratkartoffeln und grünem Salat.

Getränkeempfehlung: Riesling Kabinett trocken oder ein Pils vom Fass

Leberknödeln

Zutaten

5		Semmerln altbacken
250	Gramm	Rindsleber geschabt (oder faschiert)
1/4		Milch
100	Gramm	Butter
1	klein.	Zwiebel
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Zitronenschale
		Petersilie
		Knoblauch
100	Gramm	Semmelbrösel

Zubereitung

Semmel mit Milch und Ei mischen und stehen lassen. In Butter die Zwiebel und den Knoblauch anrösten und dazugeben. Die Leber und die Gewürze untermischen, ist die Masse zu weich etwas von den Semmelbröseln dazu. Mit nassen Händen Knödel formen und in 1 l Rindsuppe langsam ziehen lassen.

In Tirol isst man den ersten Knödel in der Suppe, den zweiten mit Sauerkraut, den dritten zum Schweinernen, den vierten zum Salat

Leberkonsomé

Zutaten

150	Gramm	Schweineleber oder -- Kalbsleber
1		Brötchen in Milch eingeweicht Zwiebel in Butter angeröstet Petersilie gewiegt
60	Gramm	Butter
3		Eier getrennt Salz Pfeffer Muskatnuss Mehl

Zubereitung

Man schabt 15 dkg Schweine- oder Kalbsleber sehr fein, gibt eine in Milch gewechte, gut ausgepresste Semmel, etwas geriebene, in wenig Butter angeröstete Zwiebel und etwas fein gewiegte, grüne Petersilie dazu und passiert alles durch ein Haarsieb. Dann treibt man 6 dkg Butter recht flaumig, rührt nach und nach 3 Eidotter, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und den Schnee von 3 Eiklar hinein, rührt alles gut unter das Passierte, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Dunstform und kocht sie 1 Stunde im Dunst. Herausgestürzt, überkühlt, in schwache, kleine Quadrate oder in Schnitten geteilt, wird es mit der klaren, kräftigen Suppe serviert.

Lebermilch

Zutaten

1	Tasse	Milch
50	Gramm	Rohe Leber
1		Banane
1	Essl.	Himbeersaft
		Honig (Zucker)

Zubereitung

Die Leber von Haut und Flechsen befreien, in kleine Stücke schneiden und mit allen Zutaten in den Becher geben. Auf Stufe II fein pürieren.

Leberpaste

Zutaten

2	Schalotten
1	Teel. Olivenöl
8	Wacholderbeeren, zerdrückt
1	Lorbeerblatt
1	klein. Thymiansträusschen
100	ml Madeira
100	Gramm Hasenleber, notfalls -- Geflügelleber
40	ml Cognac
20	ml Grand Manier

Zubereitung

Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl andünsten. Gewürze hinzufügen, Madeira angießen und fast ganz einkochen lassen, Hasenleber dazugeben, auf beiden Seiten anbraten. Mit Cognac und Grand Manier flambieren. Im Blitzhacker zu einem Brei glattmixen und anschließend durch ein Sieb streichen.

Leberragout in Mini-Paprika

Zutaten

1		Blumenkohl, lila
150	Gramm	Hühnerleber
1	Dose	Fruchtcocktail
3		Kartoffeln
5		Mini-Paprikas
1	Pack.	Pistazien
1		Scamorza (geräucherter Mozzarella)

Zubereitung

Leberragout in Mini-Paprika Blumenkohl in kleine Röschen teilen, blanchieren anschließend in Olivenöl, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer aromatisiert kurz schwenken. Kartoffeln auf Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Paprika Deckel abschneiden, entkernen, in Öl braten, dann in einer Grillpfanne nachrösten. Leber in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl braten. Zwei Scheiben gewürfeltes Toastbrot, Rosmarin, Knoblauch dazugeben kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Den Scamorza in dicke Scheiben schneiden und grillen. Leber in Paprika füllen auf einen Teller legen, Bratkartoffeln und Blumenkohl dazu geben. Scamorza oben draufsetzen und mit Basilikum garnieren.

Leberravioli in Wildkraftbrühe

Zutaten

		NUDELTEIG	Zubereitung
2		Eier	Für den Teig die Eier mit dem Salz verschlagen, die restlichen Zutaten zugeben und glatt verarbeiten. Den Nudelteig in Folie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Butter in der Pfanne schmelzen, die Wildschweinleber darin anbraten und würzen. Noch warm in einen Mixer geben und mit den Kräutern sowie dem Weißbrot fein mixen. In eine Schüssel geben, das Ei unterrühren und kalt stellen. Den Nudelteig zu 2 gleich großen Platten ausrollen, auf einer der Platten 3x3 cm große Quadrate markieren. Auf jedes Quadrat ein Häufchen der Füllung setzen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teigplatte darüberlegen und die Zwischenräume mit Hilfe eines Kochlöffels andrücken. Mit einem gezackten Teigrädchen die Ravioli zerteilen und in siedendem Salzwasser 12 Minuten garziehen lassen. Zum Servieren in Suppentassen geben und mit heißer Wildkraftbrühe übergießen.
1	Prise	Salz	
1	Essl.	Olivenöl	
30	Gramm	Weizenmehl, doppelgriffig	
100	Gramm	Mehl	
		FÜLLUNG	
20	Gramm	Butter	
150	Gramm	Wildschweinleber	
1	Prise	Salz	
		Weißer Pfeffer	
1		Thymianzweig	
1		Salbeiblatt	
1	Essl.	Petersilie, gehackt	
1/3		Knoblauchzehe	
50	Gramm	Weißbrot, frisch, ohne -- Rinde	
1		Ei	
1		Eiweiß	
		BRÜHE	
1	Ltr.	Wildkraftbrühe s. Rezept	

Leberreis

Zutaten

200	Gramm	Rinderleber
80	Gramm	Butter bis 1/4 mehr
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
1		Knoblauchzehe
1/2		Brötchen
		Semmelbrösel

Zubereitung

20 dkg Rindsleber wird recht fein geschabt und durch ein Sieb gestrichen. 8 bis 10 dkg gute Butter treibt man gut ab, gibt dazu etwas Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss, 1 Teilchen fein geschabten Knoblauch, eine halbe in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel und soviel fein geriebene Semmelbrösel, dass die Masse ziemlich fest wird, und drückt diese mittels eines Kochlöffels durch ein Reibeisen oder recht grobes Sieb in die siedende dunkle Suppe durch. Kochzeit 20 bis 25 Minuten.

Leberschädel

Zutaten

400	Gramm	Schweinsleber
4		Alte Semmeln
	Etwas	Milch
1		Ei
30	Gramm	Fett
1	klein.	Zwiebel
		Petersilie
		Salz
		Pfeffer
1		Knoblauchzehe
1	Prise	Majoran
1		Schweinsnetz
		Evtl. Brösel

Zubereitung

Die Leber wird geschabt oder fein faschiert.

Die Semmeln werden kleinblättrig geschnitten und mit der Milch angefeuchtet. Im heißen Fett lässt man die gehackte Zwiebel und das Petersiliengrün anlaufen.

Danach mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Je nach Festigkeit der Masse evtl. Brösel hinzufügen. (Keinesfalls zuviel!) Eine Auflaufform mit dem Schweinsnetz auslegen, die Masse einfüllen und das Netz darüber zusammenschlagen. Im heißen Rohr ca. 3/4 Std. backen.

Leberspätzle

Zutaten

- 250 Gramm Mehl
- 250 Gramm Feingehackte Rinds- oder
-- kalbsleber
- Reichlich Zwiebeln
- Petersilie
- Salz
- Muskat
- Pfeffer oder Paprika
- Etwas Wasser
- 1 Essl. Butter (zum Schmälzen)

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten macht man einen festen, glatten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft. Nun auf das nasse Spätzlesbrett einen Teil des Teiges streichen und mit einem speziellen Schaber oder einem breiten Messer schmale Streifen in das kochende Salzwasser schaben. Ein paarmal aufkochen lassen, dann mit einem Drahtlöffel herausnehmen und in heißem Salzwasser schwenken. Warmstellen. Zuletzt das Ganze in Butter schmälzen. Als Beilage frischen Kopfsalat reichen.

Leberspätzle II

Zutaten

500 Gramm Mehl
2 Eier event. die Hälfte
-- mehr
Salz
1/4 Ltr. Wasser
200 Gramm Rinderleber
Butter zum Begießen

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen glatten Teig bereiten, die passierte Leber dazugeben und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 30 min ruhen lassen.

In einem hohen Kochtopf Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Teig in kleinen Portionen von einem nassen Brett mit einem Messer in dünnen Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche des kochenden Wassers erscheinen, werden sie mit der Schaumkelle herausgehoben.

Wer die Spätzle klar und säuberlich haben will, kocht sie vor dem Anrichten noch einmal in frischem Salzwasser auf. Dann abtropfen lassen und mit brauner Butter übergießen.

Leberspieß auf Naturreis (Dinner For Two)

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
1		Apfel
1/2		Zitrone Saft davon
2	mittl.	Zwiebeln
1/2	Karton	Kürbiswürfel
1	Essl.	Butter oder Margarine
		-- evtl das Doppelte
		Salz und Pfeffer
		Naturreis
		-- bissfest gegart
		-- Menge anpassen
1	Stau	Chicoree
1/2		Fenchelknolle
1		Orange
100	Gramm	Sprossenmischung
1/2	Karton	Kefir
1/2		Zitrone Saft davon
1/2		Orange Saft davon
1	klein.	Zwiebel
1	Prise	Zucker
1	Prise	Cayennepfeffer

ZUM GARNIEREN
Kräuterzweige

Zubereitung

Die Kalbsleber würfeln. Die Äpfel in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebeln in Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel abtropfen lassen. Die Zutaten auf Spieße stecken und im Fett braten. Herausnehmen, würzen, den erhitzten Reis anrichten, die Spieße darauflegen und mit dem Salat servieren. Solltet ihr den Naturreis für die Hauptspeise nirgends bekommen, so könnt ihr auch einfach normalen Langkornreis verwenden.

Den Chicoree und Fenchel in Streifen schneiden. Die Orangen filieren. Die Sprossenmischung mit den restlichen Salatzutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig vermischen. Den Kefir mit Orangen- und Zitronensaft und der geriebenen Zwiebel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie Cayennepfeffer abschmecken, den Salat anrichten und mit dem Dressing beträufeln, zum Leberspieß geben, mit Kräuterzweigen ausgarnieren, servieren.

Leberspieße mit Zwiebelsoße

Zutaten

300	Gramm	Kalbsleber
2	mittl.	Zwiebeln
1/2		Rote Paprikaschote
1/2		Grüne Paprikaschote
2	Scheiben	50g Kochschinken
20	Gramm	Butterschmalz
		Salz + w. Pfeffer a.d.M.
2		Rote Zwiebeln
50	Gramm	Kürbis a.d.G.
75	Gramm	Champignons
1	Pack.	Soße zum Braten für
1/4	Ltr.	Wasser
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Salbei
2	Essl.	Weinbrand
4		Spieße

Zubereitung

Leber waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Paprika in Stücke schneiden. Schinken vierteln. Vorbereitete Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken. Die Hälfte des Schmalzes erhitzen, die Spieße darin von jeder Seite ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße rote Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kürbis abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Pilze halbieren. Rest Schmalz erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kürbis und Pilze zufügen, mitdünsten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen. Soßenpulver einrühren, erneut aufkochen lassen. Kräuter waschen, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und in die Soße geben. Mit Weinbrand, Salz + Pfeffer abschmecken.

Leberterrine

Zutaten

251	Gramm	Schweinehack
250	Gramm	Kalbshack
50	Gramm	Speck
200	Gramm	Rinderleber
150	Gramm	Geflügelleber
200	Gramm	Speck in Scheiben
2		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Weinbrand
2		Eigelb
1	Bund	Thymian
1		Majoranzweig

ZUM DEKORIEREN

4		Lorbeerblätter
1		Thymianzweig

Zubereitung

Das Fleisch mit dem Speck, der Leber und den geschälten und grob gewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Im Kühlschrank kalt stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Geflügelleberstücke von allen Seiten anbraten, beiseite stellen. Die Fleischfarce mit dem Weinbrand, den Eigelben, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer, dem gewaschenen, kleingeschnittenen Thymian und Majoran vermischen. Dann die Farce nochmals kalt stellen. Eine Terrine mit den Speckscheiben auslegen, einige für die Garnitur zurücklassen. Die Hälfte der Fleischfarce einfüllen, die Geflügelleberstücke dazugeben und mit dem Rest der Fleischmasse zudecken. Mit den restlichen Speckscheiben, den Lorbeerblättern und dem Zweig Thymian garnieren. Die Terrine mit einem Deckel verschließen und in die mit 2 cm Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens einsetzen. Bei 200°C 90 Minuten garen, eventuell noch etwas Wasser nachfüllen. Die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Knoblauchbrot oder frischem Bauernbrot als Vorspeise servieren.

Leberterrine mit Zimt

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
250	Gramm	Hühnerleber
500	Gramm	Schweinefleisch mager
8	Scheiben	Bauchspeck
1		Schalotte gehackt
2	Essl.	Petersilie gehackt
2	Teel.	Salz
2	Teel.	Pfeffer
100	Gramm	Walnüsse grob gehackt
1		Orange abgeriebene Schale
2/3	Teel.	Ingwer gemahlen
1/4	Teel.	Zimt gemahlen
1	Essl.	Weinbrand
1	Essl.	Madeira

Zubereitung

Leber und Schweinefleisch mehrmals durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Eine Terrinenform mit Speckscheiben auslegen.

Fleischmasse mit den übrigen Zutaten gut vermischen und in die Terrinenform geben.

Die Terrine im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad im Wasserbad etwa 1 1/2 Stunden backen.

Aus dem Backofen nehmen und während des Abkühlens mit einem Gewicht beschweren (damit die Terrine feste Konsistenz erhält).

Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Leberwürfelchen

Zutaten

100	Gramm	Leber
20	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Bund	Petersilie
20	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die durchgedrehte Leber und die feingeschnittene Zwiebel werden mit dem Eigelb gründlich verrührt. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen. Der Eischnee, die Gewürze und das Mehl werden vorsichtig vermischt. Auf einem gefetteten und bemehlten Backblech wird die Masse ausgestrichen und bei mittlerer Hitze in der Backröhre gebacken. Man schneidet in Würfel und gibt diese in die Suppe.

Leberwursthappen

Zutaten

1	mittl.	Zwiebel
1	Teel.	Butter
2		Knoblauchzehen
200	Gramm	Feine Leberwurst
1	Bund	Petersilie
2	Scheiben	Graubrot

Zubereitung

Die geschälte und feingewürfelte Zwiebel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Butter leicht andünsten. Die geschälte Knoblauchzehen dazu pressen und mit den Zwiebeln vermengen. Die Leberwurst aus der Pelle drücken und mit der Zwiebelmasse vermischen, ca zwei bis drei Minuten anbraten.

Das Graubrot in den Toaster geben und leicht toasten. Die Petersilie grob zerschneiden.

Die Graubrotscheiben vierteln, mit der Leberwurstmasse bestreichen und mit der Petersilie bestreuen. Dazu passt natürlich ein kühles Bier.

Lewerknepp (Leberknödel)

Zutaten

500 Gramm Frische Schweineleber
2 Altbackene Brötchen
1 groß. Zwiebel
200 Gramm Durchwachsenes
Dörrfleisch
-- oder geräucherter Speck
3 Eier
Majoran
1 Ltr. Salzwasser oder
1/2 -- Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

(*) Kochen wie in der Pfalz

Die Leber, die eingeweichten Brötchen, die Zwiebel und das Dörrfleisch durch den Fleischwolf drehen.

Unter diese Masse die Eier mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran kräftig abschmecken.

Den Teig einige Zeit kühl stellen. Mit feuchten Händen Knödel formen oder mit einem Suppenlöffel

Knödel abstechen und in siedendem Salzwasser oder Fleischbrühe 15 Minuten ziehen lassen.

Mit goldgelb gerösteten Zwiebeln bestreuen und mit Kartoffelbrei und Sauerkraut servieren.

Lewwerknepp, Gudde (Leberknödel Bessere Art)

Zutaten

250 Gramm	Kalbsleber
250 Gramm	Rindsleber
250 Gramm	Schweinekamm, ohne Knochen
4	Altbackene Wasserwecken
2	Eier
2	Zwiebeln
1 Bund	Petersillie
1	Essl. Majoran
	-- Salz, Pfeffer
2	Ltr. Bouillon

Zubereitung

Die Wasserwecken in Scheiben schneiden und mit 1/2 Liter kochendem Wasser übergießen. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die kalbsleber, die Rinderleber, den Schweinekamm, die geschälten Zwiebeln und die Petersillie zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes treiben.

Die eingeweichten Wecken sehr fest ausdrücken und ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Die Eier, den Majoran, reichlich Salz und Pfeffer zum Fleischteig geben und gut miteinander verarbeiten.

Die Bouillion zum Kochen bringen. Mit einem größerem Löffel ovale Knödel von dem weichen Teig abstechen, und in der siedenden Bouillion ca. 15 Minuten garziehen lassen

Löwenzahn-Radieschen-Salat mit Entenleber

Zutaten

500	Gramm	Entenleber
1	Zweig	Rosmarin
		Weißer Pfeffer
		Öl zum Backen
<hr/>		
ZUM PANIEREN		
		Mehl,
		Ei
		Brösel
<hr/>		
FÜR DEN SALAT		
200	Gramm	Zarte, junge -- Löwenzahnblätter
2	Bund	Radieschen
5	Essl.	Walnussöl
3	Essl.	Himbeeressig
1	Bund	Schnittlauch Salz, Pfeffer
4	Scheiben	Toastbrot
4	Scheiben	Frühstücksspeck

Zubereitung

Entenleber putzen, mit Küchenkrepp trockentupfen, pfeffern. Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit den Bröseln vermischen. Entenleber in Mehl, verquirltem Ei und Rosmarinbröseln panieren. Löwenzahnblätter und die Radieschen waschen, gut abtropfen lassen. Radieschen in Stifte schneiden. Aus Walnussöl, Himbeeressig, feingeschnittenem Schnittlauch, Salz, Pfeffer eine Marinade rühren und diese mit dem Löwenzahnsalat vermischen. Zuletzt die Radieschenstifte dazugeben.

In einer Pfanne den würfelig geschnittenen Speck auslassen. Toastbrot entrinden, kleinwürfelig schneiden. In die Pfanne zum Speck geben und goldgelb braten. In einer anderen Pfanne Öl erhitzen und die panierte Entenleber backen. Löwenzahn-

Radieschen-Salat auf Tellern anrichten, die gebackene Entenleber darauflegen und mit den Speck- und Toastbrotwürfeln bestreuen.

TIPP: Wer die Salatmarinade nicht ganz so kräftig haben will, kann ein wenig Wasser dazuheben. Agieren Sie beim Durchmischen des zarten Salates bitte entsprechend vorsichtig.

Löwenzahnsalat mit Entenleber

Zutaten

100	Gramm	Zuckerschoten
100	Gramm	Champignons rosa
2	Essl.	Traubenkernöl (1)
3	Essl.	Traubenkernöl (2)
1	Bund	Löwenzahn
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Rotweinessig (1)
1/2	Essl.	Rotweinessig (2)
30	Gramm	Radieschensprossen
6		Entenlebern ca. 350g
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Portwein rot
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Zuckerschoten putzen, 3 Minuten in Salzwasser mit einer Prise Zucker blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons säubern, in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zuckerschoten in Traubenkernöl (1) wenden.

Den Löwenzahn zerpflücken, dabei die hellgelben Innenblätter ganz lassen und von den großen Blättern nur die dunkelgrünen Spitzen verwenden. Löwenzahn waschen und trockenschleudern. Aus dem Traubenkernöl (2), Essig (1), Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Radieschensprossen in 2 Esslöffel der Vinaigrette wenden.

Die Leber zerteilen, dabei die sehnigen Teile entfernen. Im heißen Öl 2 Minuten von jeder Seite sanft braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Essig (2) im Bratfett verdampfen lassen. Den Portwein dazugießen und bei starker Hitze auf 1 Esslöffel Flüssigkeit einkochen.

Die Leber darin wenden, in der heißen Pfanne beiseite stellen und 1-2 Minuten nachziehen lassen. Den Löwenzahn in der Vinaigrette wenden und mit Zuckerschoten und Champignons auf portionstellern anrichten.

Die Leber darauf verteilen und mit den Sprossen garnieren.

Marinierte Hühnerleber auf Feldsalat mit Kürbiskernöl

Zutaten

500	Gramm	Hühnerleber in kleine -- Stücke zerteilt und -- geputzt
100	ml	Rotwein
1		Rosmarinzweig
2		Thymianzweige
1		Lorbeerblatt
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Butter Kürbiskernöl Sonnenblumenöl Weinessig
1		Ei gekocht
150	Gramm	Feldsalat

Zubereitung

Die Hühnerleber mit Rotwein, Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Knoblauch 2-3 Stunde marinieren.

Anschließend auf Küchenpapier oder Tuch abtropfen. Die Hühnerleber mit Rosmarin und Thymianzweig in geklärter Butter bei 80 Grad 6-8 Minuten ziehen lassen (sie sollte noch leicht rosa sein), mit Siebschöpfer aus der Butter heben und mit Sonnenblumenöl und Weinessig marinieren. Noch mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Feldsalat mit Kürbiskernöl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen und auf kalten Tellern anrichten. Die Leber um den Salat legen und mit gehacktem Ei servieren.

Marinierte Hühnerleber auf Vogersalat mit Kernöl

Zutaten

500	Gramm	Hühnerleber in kleine Stücke zerteilt und geputzt
40	ml	Rotwein
1		Rosmarinzweig
2		Thymianzweige
1		Lorbeerblatt
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Butter
2		Erdäpfel gekocht, gewürfelt oder rund ausgestochen
		Kürbiskernöl
		Sonnenblumenöl
		Mostessig oder Weinessig
1		Ei gekocht
150	Gramm	Vogersalat

Zubereitung

Die Hühnerleber mit Rotwein, Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Knoblauch 2-3 Stunde marinieren. Nach dem Marinieren auf Küchenpapier oder Tuch abtropfen. Die Hühnerleber mit Rosmarin und Thymianzweig in geklärter Butter bei 80 Grad 6-8 Minuten ziehen lassen (sie sollte noch leicht rosa sein), mit Siebschöpfer aus der Butter heben und mit Sonnenblumenöl und Weinessig marinieren. Noch mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Vogersalat mit Erdäpfeln, Kürbiskernöl, Mostessig, Salz und Pfeffer abmachen und auf kaltem Teller anrichten. Die Leber um den Salat legen und mit Ei servieren.

Martinigans mit Geflügelleberfüllung

Zutaten

1		Junge Gans a ca. 3 kg
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Basilikum
500	ml	Hühnerbouillon
100	ml	Apfelwein
<hr/>		
		GARNITUR
8	klein.	Äpfeln
8	Essl.	Preiselbeermarmelade
<hr/>		
		FÜLLUNG
4		Brötchen a je 50 g
300	ml	Kräftige Hühnerbouillon
		Herz der Gans
		Leber der Gans
600	Gramm	Geflügelleber
3	Essl.	Butter
2		Zwiebel fein gehackt
1	Bund	Petersilie gehackt
3		Äpfel
2		Eier
2	Essl.	Cognac
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Majoran
2	Essl.	Rosmarin

Zubereitung

Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Mit Folie bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank stehenlassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Die kleingeschnittenen Brötchen in heißer Bouillon einlegen. Gut ausdrücken und durch das Passevite treiben. Herz und Leber kurz in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Petersilie hineingeben, 5 Minuten dünsten. Die geschälten und kleingewürfelten Äpfel 3 bis 4 Minuten mitdünsten. Herz und Leber fein schneiden, die gedünstete Füllmasse, das Brot, die verklopften Eier und den Cognac begeben. Die Masse würzen und gut mischen.

Die Füllung in den Gänsebauch stopfen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten in eine große Kasserolle oder auf einen Blech mit Rand legen. Die Gans in den auf 240 oC vorgeheizten Ofen schieben. Nach 5 bis 10 Minuten mit 4/5 vom heißen Bouillon begießen und bei 220 oC während 90 Minuten schmoren lassen. Wird die Gans auf dem Blech gebraten, kann man sie mit doppelt gefalteter Alufolie bedecken. Den Deckel oder die Folie abnehmen

und die Hälfte des inzwischen ausgetretenen Fettes abschöpfen. Die Gans im eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 oC weiterbraten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas abschöpfen und durch die restliche heiße Bouillon ersetzen.

Die Äpfel ungeschält mit dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Bratzeit zur Gans legen und mitschmoren lassen, bis sie weich sind. Die Gans auf einer großen Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen. Die Sauce nochmals entfetten. Apfelwein zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pikant abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach Belieben etwas frische Butter unter die Sauce schlagen.

Masurische Hirschleberrollchen

Zutaten

1		Hirschleber
150	Gramm	Fetter Räucherspeck
20	ml	Doppelwacholder
		Pfeffer
		Salz
		Majoran
60	Gramm	Butter oder Margarine
1		Zwiebel feingehackt
1	Tasse	Rotwein
125	ml	Saure Sahne

Zubereitung

Leber enthäuten, gründlich wässern und in dünne Scheiben schneiden. Speck ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Jeweils auf eine Speckscheibe eine Hirschleberscheibe geben, mit Wacholderschnaps beträufeln, salzen, pfeffern und etwas Majoran aufstreuen. Mit einer zweiten Speckscheibe zudecken, aufrollen und mit Spießchen zusammenhalten. Die Röllchen in der Pfanne in heißem Fett braten, dabei Zwiebel mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, zugedeckt fertig garen. Bratensatz mit Pfeffer, Salz und Majoran würzrn, mit Sahne aufkochen.

Leberrollchen mit Zwiebeln und Sauce anrichten. Mit gebuttertem Weißbrot oder Toast als Vorspeise reichen.

Medaillons von der Rinderleber 'Bellevue'

Zutaten

1		Apfel rot
1	Dose	BONDUELL Erbsen
3/4	Ltr.	VERPOORTEN -- Eierlikör
1	Pack.	Korinthen frisch
1		Rinderleber
1		Tomate

Zubereitung

Reis kochen, in Butter anschwitzen und abschmecken. Die Tomate in kleine Stücke schneiden und in eine gefettete Ring-Form geben. Anschließend den gekochten Reis in diese Form geben, festdrücken und auf einen Teller stürzen. Die Leber in kleine Stücke schneiden, in Mehl wenden, anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Erbsen und einen Becher Sahne dazugeben, mit Zucker und Salz abschmecken und in den Reiserand füllen.

Melonen-Rucola-Salat mit Geflügelleber und Pfeffervi ...

Zutaten

		PFEFFERVINAIGRETTE	Zubereitung
150	ml	Fleischbrühe	Fleischbrühe, Olivenöl, Weißweinessig erhitzen. Geschnittene Schalotten und 30 g Geflügelleber hinzugeben. Ebenso den Balsamico, den gestoßenen Pfeffer, den Thymian, den Apfelsaft und die Melone, in kleine Stücke geschnitten, hinzugeben. Alle Zutaten leicht inden und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
100	ml	Olivenöl	
70	ml	Weißweinessig	
1	Essl.	Balsamicoessig	
10	Gramm	Gestoßener Pfeffer	
1/2		Reife Melone	
2	Essl.	Apfelsaft	
2		Schalotten	
1	Zweig	Thymian	
30	Gramm	Weizenpuderstärke	
		RUCOLA MELONENSALAT	
1/2		Honig-Melone	Die Honigmelone schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Rucola von den größten Stielen befreien, klein zupfen und vorsichtig untereinander mengen.
200	Gramm	Rucola	
		GEFLÜGELLEBER	
300	Gramm	Geflügelleber	Die Gefügelleber in Olivenöl anbraten. Zur Geschmacksgebung gibt man Rosmarin und Thymian in die Bratpfanne. Die Geflügelleber in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.
2	Essl.	Olivenöl	
1	Zweig	Rosmarin	
1	Zweig	Thymian	
20	Gramm	Mehl	Melonensalat mit der Pfeffervinaigrette marinieren, in der Mitte des Tellers locker anrichten und Geflügelleber anlegen. Blattkräuter als Garnitur.

Mit Kalbsbrät und Leber Überbackene Kürbisschnitzel

Zutaten

8	Scheiben	Kürbisfruchtfleisch, a 90 g -- oval geschn. Scheiben
100	Gramm	Kalbsbrät Kräuter z.B. Petersilie, -- Kerbel, Thymian -- jeweils einige Stengel
100	Gramm	Rinderleber geschabt
1		Eigelb
2	Essl.	Semmelbrösel Frischer Majoran -- einige Stengel Keimöl zum Braten

Zubereitung

Die Kürbisscheiben kurz in kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen (durch das Abschrecken in kaltem Wasser bleibt die orangefarbene Farbe besser erhalten).
Kräuter hacken.

Das Kalbsbrät (Kalbsbrät bekommt man in jeder gutgeführten Metzgerei) in eine Schüssel geben, mit den gehackten

Kräutern verrühren und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Majoranblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Die geschabte Leber (meist ist es Rinderleber, die man am besten fertig geschabt kauft, da diese Tätigkeit nicht jedermanns Sache ist) mit Eigelb und Semmelbrösel (am besten selber frisch reiben alte Semmeln hat fast jeder, und mit Hilfe von modernen Küchenmaschinen ist das kinderleicht und geht schnell - frisch geriebene Semmelbrösel schmecken einfach besser) verrühren, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill oder den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die vorgegarten, abgekühlten und abgetrockneten Kürbisscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Gemüsescheiben darin auf jeder Seite kurz anbraten, dann auf den Backrost legen und abtropfen lassen.

Die Hälfte der Kürbisschnitzel mit Kräuter-, die übrigen mit Leberfarce bestreichen. Den Backrost mit der darunterliegenden tiefen Fettpfanne auf die obere Schiene des Backofens oder des Grills schieben und die Kürbisschnitzel wenige Minuten überbacken.

Mit Salzkartofeln und grünem Salat servieren!

Dazu eine Berliner Weiße oder ein Pils!

Mit Leber und Schinken Gefüllte Coquelets

Zutaten

4		Coquelets a je ca. 450 g
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
2	Essl.	Bratbutter
333	ml	Weißwein
125	ml	Cognac
		Bouillon
200	ml	Rahm

FÜR DIE FÜLLUNG

150	Gramm	Geflügelleber
80	Gramm	Schinken feingehackt
80	Gramm	Paniermehl
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
3	Essl.	Portwein

Zubereitung

Die kleinen Delikatessen, die sich zum Braten, Sautieren, Backen oder Grillieren eignen, können sehr vielseitig zubereitet werden. Brillat-Savarin meinte 'Was die Leiwand für den Maler, das ist das Geflügel für den Koch', d.h. dass das Federvieh der Kreativität eines Kochs keine Grenzen setzt. Sie tragen verschiedene Namen -Stubenküken, Poussin, Coquelets, Gügeli, Mistkratzerli, sind zwischen 400 und 700 Gramm schwer und so um sechs Wochen alt.

Früher war der Hahn noch ein Hahn und die Henne eine Henne. Gegessen wurden praktisch nur die männlichen Tiere, die weiblichen mussten zuerst einmal Eier

legen, bevor sie dann ihre Karriere als Suppenhuhn beenden durften. Eg-Normierung und wissenschaftliche Brut-Techniken machen es möglich, dass heute unter der Bezeichnung 'Hähnchen', 'Poussin', 'Coquelet' junge Tiere beiderlei Geschlechts angeboten werden.

Für die Füllung die Geflügelleber fein hacken und mit dem Schinken und dem Paniermehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit Portwein parfümieren.

Die Coquelets innen und außen würzen und die Farce einfüllen. Mit Küchenfaden zunähen. Die Bratbutter erhitzen und die Coquelets darin rundherum goldgelb anbraten.

Die Hälfte des Weißweins begeben und die Hühnchen im heißen Backofen während etwa 30 Minuten unter öfterem Begießen schmoren. Die Coquelets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Cognac sowie den Rest des Weins in den Bräter geben, um die Hälfte einkochen lassen, wenig Bouillon zufügen. Absieben, nach Geschmack abschmecken und mit dem Rahm verfeinern. Separat zu den Coquelets servieren.

Mit Reis und Geflügelleber Gefülltes Hähnchen

Zutaten

100	Gramm	Langkornreis
		Salz
100	Gramm	Geflügelleber
1		Zwiebel
10		Paprikagefüllte Oliven
1	Essl.	Butter oder Margarine
		Weißer Pfeffer
1	Bund	Petersilie
1		Rosmarinzweig
1		Hähnchen (a ca. 1,2 kg)
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Paprika, edelsüß
500	Gramm	Tomaten
2		Gemüsezwiebeln
		Holzspießchen
		Küchengarn

Zubereitung

Reis kochen. Leber waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln. Oliven halbieren. Leber und Zwiebelwürfel in heißem Fett anbraten. Reis abtropfen lassen. Reis und Oliven zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie und Rosmarin waschen und, bis auf einen Rest zum Garnieren, fein hacken. Die Hälfte zur Füllung geben.

Hähnchen waschen, trockentupfen und mit der Reis-Lebermasse füllen. Mit Holzspießchen zusammenstecken, diese mit Küchengarn umwickeln. Öl und Paprika verrühren, das Hähnchen damit bestreichen. In einen Bräter setzen und im vorgeheizten Backofen (E.175oC/G:St.2) ca. 1 Stunde goldbraun braten.

Tomaten überbrühen, häuten und achteln. Gemüsezwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Gemüse ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Hähnchen geben. Mit restlichen Kräutern bestreuen. Mit einem Kräutersträusschen garnieren.

Möhrenreis mit Geflügelleber

Zutaten

1		Zwiebel
1	Teel.	Butter
150	Gramm	Geflügelleber
3	Essl.	Gekochter Reis
1		Möhre
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
1/2	Tasse	Hühnerbrühe
		Petersilie

Zubereitung

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Butter erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Geflügelleber kleinschneiden und von allen Seiten anbraten. Möhre raspeln, mit Reis mischen und um die Leber legen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Hühnerbrühe zugießen und zugedeckt bei schwacher Hitze dämpfen. Petersilie hacken und darüberstreuen.

Mosaik von Wildente und Gänseleber

Zutaten

200	Gramm	Gänseleber
10	ml	Weißer Portwein
10	ml	Cognac
2		Wildenten
1	Prise	Zucker
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Gänseleber vorsichtig enthäuten und entsehnen. Einige Zeit mit Portwein, Cognac, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat marinieren. Unter dem Grill auf einem Blech leicht anschmelzen lassen und wieder kalt stellen.

FÜR DEN BOHNENSALAT

200	Gramm	Stangenbohnen
1		Gewürfelte Schalotte
1	Essl.	Oliveneröl
1/2		
1	Essl.	Sherryessig
20	ml	Sherry
		Löwenzahnspeitzen

Wildenten würzen und im Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten braten. Herausnehmen und gut auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer die Haut von der Brust entfernen und das Brustfleisch waagerecht von der Karkasse in dünne Scheiben schneiden. Nun eine Scheibe Entenbrust mit Gänseleber belegen, Entenbrust auflegen, wieder eine Schicht Gänseleber darauf legen und mit einer Scheibe Entenbrust abschließen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Dann die Entenbrust längs in Scheiben schneiden, pro Person 4 Scheiben.

ZUM GARNIEREN

8		Kapstachelbeeren
80	ml	Madeiragelee, siehe -- separates Rezept

Bohnen waschen, putzen, in Rauten schneiden und in Salzwasser knackig

kochen. In Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Für die Marinade Schalottenwürfel, Olivenöl, Sherryessig, Sherry, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Die Bohnen mit der Marinade vermischen, etwas durchziehen lassen und den Löwenzahn untermischen.

Die Hälfte der Kapstachelbeeren in Scheiben schneiden.

Entenbrustscheiben sternförmig auf den Teller legen. Bohnensalat und Löwenzahnspeitzen in die Mitte geben. Kapstachelbeerscheiben dazwischen stecken und je eine ganze Beere darauflegen. Zwischen die Scheiben etwas gewürfeltes Madeiragelee geben.

Mousse von Geflügellebern

Zutaten

- 200 Gramm Geflügelleber, hell
-- sollen 150 g geputzt sein
- 1 Prise Thymian, getrocknet
- 2 Essl. Portwein
- 1 Teel. Cognac
- 1 Essl. Sherry fino
- 25 Gramm Butter zum Braten
- 200 Gramm Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Leber putzen, gut mit Küchenkrepp abtupfen. Thymian, Portwein, Sherry und Cognac in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut mischen, dann die Leber hineingeben. Den Beutel gut verschließen und die Leber darin ca. 24 Stunden marinieren. Ab und zu wenden. Am nächsten Tag die Leber in einem Sieb gut abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Leber mit Küchenkrepp abtupfen und in der Butter bei sehr milder Hitze garen (ca. 4-5 Minuten). Die Leber soll nicht bräunen und sie darf innen nicht mehr blutig, sondern rosa sein. Dann Leber mit einer Gabel zerdrücken und durch ein feines Sieb passieren. Die Marinade in die Pfanne gießen und auf ca. 1 El (bezogen auf 8 Portionen) einkochen. Durch ein feines Sieb gießen. Leberpüree herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen (die Masse darf ruhig etwas überwürzt schmecken, weil sie hinterher mit der Butter vermischt wird). Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Zuerst die kalte Lebermasse, dann den Bratfond mit den Quirlen des Handrührers untermischen. Rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Randvoll in Förmchen füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken, dabei darf über der Mousse keine Luftschicht sein, sonst verfärbt sich die Oberfläche. Am besten 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Etwa 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Baguette und schwarzen Oliven servieren.

Müetis Ankeläberli (Mutters Butterleber)

Zutaten

600	Gramm	Kalbsleber
200	Gramm	Butter
4	Essl.	Zwiebel gehackt
1	Teel.	Knoblauch gehackt
4	Essl.	Petersilie gehackt
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Bratpfanne stark erhitzen, die halbe Portion Butter darin hellbraun werden lassen. Die halbe Leberportion beigegeben, kurz durchschwingen, sofort die Hälfte der Zwiebeln, des Knoblauchs und der Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, schwingen, abschmecken, evtl. etwas nachwürzen, auf einer Platte warm stellen. Die Pfanne für die andere Hälfte wieder erhitzen.

Tip: Die Kalbsleber wird nie roh gewürzt, da sie sonst zäh wird.

Orangenleber

Zutaten

2		Orangen
4	Scheiben	Schweineleber
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
125	ml	Fleischbrühe (heiß)
		Curry
		Salz
1	Prise	Zucker
150	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Orangen schälen, weiße Innenhaut entfernen, die Spalten aus den Trennhäuten lösen und beiseite stellen. Leber waschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Leberstreifen und die Zwiebel kräftig anbraten. Mit heißer Brühe ablöschen. 2/3 der Orangenspalten dazugeben und alles noch 3-4 Minuten sanft schmoren lassen. Mit Curry, Salz und Zucker abschmecken und die Soße mit Crème fraîche binden. Orangenleber in einer Servierschüssel anrichten und mit den restlichen Orangenspalten garnieren.

Dazu schmeckt körnig gekochter Lang- oder Vollkornreis.

Paella mit Kaninchen und Geflügelleber

Zutaten

250	ml	Olivenöl
750	Gramm	Kaninchen Keule od. Läufe
500	Gramm	Hähnchenleber -- 1/2 cm gewürfelt
500	Gramm	Tintenfisch -- 1 cm Ringe geschnitten
10		Langustenschwänze -- aus der Schale -- Darm entfernt
500	Gramm	Muscheln
375	Gramm	Schweinefilet
1		Grüne Paprikaschote -- in Streifen geschnitten
1		Rote Paprikaschote -- in Streifen geschnitten
3		Zwiebeln grob gewürfelt
6		Knoblauchzehen zerdrückt
4		Tomaten -- gehäutet und gewürfelt
2		Chilischoten frisch -- fein gewürfelt
500	Gramm	Langkornreis
250	ml	Wein Riesling
1	Ltr.	Brühe
1	Teel.	Safranpulver
1	Teel.	Salz Pfeffer schwarz
300	Gramm	Erbsen tiefgekühlt
250	Gramm	Oliven

Zubereitung

Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen, nacheinander Kaninchenteile, Hähnchenleber und geputzte sowie in Ringe geschnittene Tintenfisch anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen

In der Zwischenzeit Langusten und Muscheln (wenn frisch) im Salzwasser 10 Minuten garen.

Das kleingeschnittene Filet in einem großen Topf oder Bräter scharf anbraten, nacheinander die Zwiebeln, Paprika, Tomate, Knoblauch und die Chilis dazugeben und andünsten. Reis hinzufügen und anbräunen lassen, mit Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Brühe mit Safran verrühren und auch hinzufügen. 10 Minuten leise kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Alles bis auf die Oliven unter den Reis mengen und mit Alufolie bedecken. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Folie abnehmen, die Hälfte der Oliven untermischen und weitere 10 Minuten weitergaren.

Herausnehmen und mit Oliven

garnieren. Dazu gibt es dann - ganz klar ~ Vino Tinto bis zum Abwinken, ein Salat der Saison und ein Baguette darf auch nicht fehlen!

PS.: Wer will darf das Kaninchen durch Hähnchenteile ersetzen und die Hähnchenleber durch spanische Würstchen (Chorizos) in Scheiben geschnitten, auch das Zufügen von Artischockenherzen ist erlaubt.

Pappardelle mit Geflügelleber

Zutaten

500	Gramm	Geflügelleber
300	Gramm	Rosa Champignons
2	klein.	Rote Chilischoten
8	groß.	Salbeiblätter
1		Unbehandelte Orange
1	Teel.	Zucker
140	ml	Olivenöl
2		Knoblauchzehen
		Salz
20		Basilikumblätter
500	Gramm	Pappardelle sehr breite -- Bandnudeln
1	Essl.	Aceto balsamico

Zubereitung

Die Geflügelleber putzen und in drei bis fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Chilischoten putzen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Die Orangenschale ohne weiße Haut abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Zucker bei milder Hitze goldbraun schmelzen und die Orangenschale darin weich dünsten. Orangenschale, Chiliwürfel, die Hälfte des Olivenöls, Salbei, durchgepressten Knoblauch und Salz verrühren.

Die Champignons in vier Esslöffel Olivenöl bei starker Hitze ca. eine Minute andünsten, dann salzen und mit dem Olivenölgemisch verrühren. Basilikumblätter bis auf einen Rest grob zerpfeifen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen die Geflügelleber trockentupfen, im restlichen Olivenöl bei starker Hitze zwei Minuten braten, salzen und mit dem Aceto balsamico ablöschen.

Die Champignonmischung, die Geflügelleber und das Basilikum locker unter die heißen Nudeln heben und eventuell mit Salz nachwürzen.

Parfait aus Hühnerleber

Zutaten

FÜR DAS PARFAIT		
125	Gramm	Hühnerleber
1		Ei
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Weißer Portwein
2	Essl.	Cognac
		Schwarzer Pfeffer
		Salz
1	Prise	Zucker
125	Gramm	Butter
	Etwas	Gemahlener Pigment
150	Gramm	Speck in dünnen Scheiben

FÜR DAS GELEE		
4	Blätter	Weißer Gelatine
350	ml	Lieblicher Weißwein
2	Essl.	Roter Portwein
1	Prise	Zucker

FÜR DEN SALAT		
150	Gramm	Blaue Weintrauben
1/2		Apfel
3	Essl.	Walnusskerne
3	Essl.	Balsamessig
2	Essl.	Walnussöl
	Etwas	Salz
		Zucker

Zubereitung

Die Hühnerleber von eventuellen Sehnen und Blutgerinnseln säubern und in einen Mixer legen. Die Knoblauchzehe pellen und hacken und zusammen mit dem Ei, Portwein, Cognac sowie etwas Salz, Pfeffer und Zucker zur Leber in den Mixer geben. Alles fein pürieren.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Butter bei milder Hitze flüssig werden lassen

und unter das Leberpüree rühren. Die ParfaitMasse mit etwas gemahlenem Piment würzen und durch ein feines Sieb passieren.

Eine kleine Terrinenform mit den Speckscheiben gleichmäßig auslegen. Die Parfait-Masse einfüllen und glattstreichen. Die Form in ein Wasserbad geben und in den Backofen schieben. Das Parfait darin ungefähr 25 Minuten pochieren. Die Form herausnehmen und für fünf Stunden zugedeckt kühl stellen. Danach das Parfait vorsichtig aus der Form stürzen. Den Speck entfernen und das Parfait erneut zugedeckt kühl stellen.

Für das Gelee die Gelatineblätter für etwa zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sie sodann ausdrücken, sehr vorsichtig erhitzen und so auflösen. Wein, Zucker und Portwein darunterrühren und das Ganze kurz kühl stellen. Die zuvor gesäuberte Terrinenform gut einen Zentimeter hoch mit dem Gelee füllen. Das Parfait vorsichtig hineinsetzen. Dabei darauf achten, dass es vollständig vom Gelee umflossen ist. Das Parfait für mindestens vier Stunden kühl stellen.

Für den Salat die Weintrauben waschen, halbieren und die Kerne mit einem spitzen Messer entfernen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel geben. Walnusskerne, Essig, Öl, Salz und Zucker hinzufügen und alles leicht mischen. Das gekühlte Parfait vorsichtig aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Salat servieren.

Hinweis: Sie können das Parfait je nach Geschmack auch aus Enten-, Gänse- oder Putenleber herstellen.

Pastetchen mit Kaninchenleber

Zutaten

350 Gramm Kaninchenleber
300 Gramm Bleichlauch
2 Schalotten, gehackt
150 ml Rahm
50 Gramm Butter
200 Gramm Blätterteig
1 Eigelb, zum bestreichen
20 ml Cognac
20 Gramm Schnittlauch, fein geschn.

Zubereitung

Aus dem Blätterteig vier rechteckige Pastetchen von 9x7 cm backen. In 3/4 Höhe horizontal durchschneiden. Lauch in feine Streifen schneiden und mit den Schalotten in 25 g Butter glasig dämpfen, würzen. Mit Rahm ablöschen und rund 3 Minuten einkochen lassen. Die geschnetzelte Kaninchenleber und Schalotten in 25 g geklärter Butter kurz anbraten, mit Cognac ablöschen. Die Pastetchen mit sehr heißem Lauch füllen und die Leber darauf verteilen. Schnittlauch darüberstreuen und Deckel aufsetzen.

Perlhuhn mit Lebersauce (Faraona Con Salsa Peverada)

Zutaten

1		Perlhuhn
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Pfefferkörner
1	Bund	Rosmarinzweige
4		Speckscheiben durchwachsen
2	Essl.	Butter
125	ml	Rotwein
<hr/>		
		LEBERSAUCE
3		Anchovisfilets
2		Scharfe Peperoncini oder -- frische Chilischoten
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
125	ml	Olivenöl
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Geflügelleber
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Cognac
1		Zitrone
2	Essl.	Essig
2	Essl.	Kapern
4		Cornichons

Zubereitung

Das Perlhuhn mit einer Mischung aus im Mörser zerstoßenen Salz, Pfeffer und Rosmarin einreiben, den Rest in seinen Bauch füllen. Die Brustseite mit Speckstreifen abdecken, diese mit Küchenzwirn festbinden. Das Huhn in einen Bräter setzen, mit flüssiger Butter übergießen und bei 170 Grad 90 Minuten braten. Nach etwa 20 Minuten den Rotwein übergießen. Ab und zu mit dem Bratenjus beschöpfen, damit das Perlhuhn ebenmäßig bräunt und saftig bleibt.

Für die Sauce Anchovisfilets, entkernte Peproncini, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einem Gemisch aus Olivenöl und der Hälfte der Butter andünsten. Die in Würfel geschnittene, geputzte Leber und nur rasch rundum fest werden lassen, nicht durchbraten! Salzen und großzügig pfeffern. Mit Cognac ablöschen. Im Mixer pürieren, dabei die restliche Butter, Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Essig, Kapern und Cornichons zufügen.

Perlhuhn und Sauce auf einem Bett von Polenta oder Kartoffelpüree anrichten.

Pfännchen (Mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Zutaten

25 Eier (!)
20 Gramm Salz
30 Gramm Streuwürze (z.B. Fondor)
125 ml Milch
500 Gramm Leberwurst
500 Gramm Blutwurst
250 Gramm Schinkenspeck

Zubereitung

Eier, Salz, Fondor und Milch 5 Minuten schlagen. Speck anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Die geschlagenen Eier in die heiße Pfanne geben, umrühren und backen. Speck, Leber- und Blutwurst obenauf legen und unter dem Deckel 5-8 Minuten stocken lassen.

Pfifferlinge mit Geflügelleber

Zutaten

250	Gramm	Frische Pfifferlinge
150	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Geflügelleber
4	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
		Mehl
200	ml	Geflügelfond
1	Essl.	Dunkler Soßenbinder
1/2	Bund	Salbei

Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen, kurz im Sieb waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Geflügelleber putzen, kurz waschen und mit Küchenpapier gründlich trockentupfen.

In einer Pfanne 1 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen. Die Zwiebelringe darin 10 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 braten.

Inzwischen die Geflügelleber mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

3 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Geflügelleber darin von beiden Seiten auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Die Pfifferlinge im Leber-Bratfett 8 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 dünsten, salzen und pfeffern.

Den Geflügelfond zugießen. Den Soßenbinder unterrühren und aufkochen. Die Geflügelleber und die Salbeiblätter dazugeben und 1 Min. mit den Pfifferlingen ziehen lassen.

Zum Schluss die Zwiebeln über die Pfifferlinge und die Geflügelleber verteilen.

Zu den Pfifferlingen ein sahniges Kartoffelpüree servieren.

Pikantes 'Semmelgeräsch' mit Geflügelleber-Apfel-Ragou

Zutaten

350	Gramm	Geflügelleber, geputzt
2		Äpfel
175	ml	Milch
2		Eier
2		Brötchen
80	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kräuter, gemischt, fein -- geschnitten
1		Schalotte, fein geschnitten
2	Essl.	Calvados
2	Essl.	Creme Fraiche
1	Essl.	Senf
		Salz
		Pfeffer
		Leinöl oder -- Sonnenblumenöl

Zubereitung

Milch und Eier kräftig aufschlagen, dann das Mehl langsam einarbeiten und den Teig etwas salzen. Die Schüssel zudecken und den Teig mindestens 30 Minuten ausquellen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Öl legen. Mit den Kräutern und der Hälfte der Schalottenwürfel bestreuen.

Den Teig darübergießen und das Semmelgeräusch von beiden Seiten goldgelb backen.

Die Geflügelleber würfeln und in einer separaten Pfanne mit Öl kurz anbraten, dann herausnehmen und mit einer Alufolie abdecken. Dann in der Pfanne die restlichen Schalottenwürfel glasig dünsten, die Apfelwürfel zugeben und gut anrösten. Mit Calvados ablöschen.

Senf und Creme Fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leberwürfel nochmals kurz dazugeben.

Das Semmelgeräusch halbieren und mit dem Leberragout anrichten.

Pikantes 'Semmelgeräusch' mit Geflügelleber-Apfel- Ragout

Zutaten

350	Gramm	Geputzte Geflügelleber
2		Äpfel
175	ml	Milch
2		Eier
2		Brötchen
80	Gramm	Mehl
1	Essl.	Gemischte Kräuter, fein -- geschnitten
1		Schalotte, fein geschnitten
2	Essl.	Calvados
2	Essl.	Crème Fraîche
1	Essl.	Senf
		Salz, Pfeffer
		Leinöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Milch und Eier kräftig aufschlagen, dann das Mehl langsam einarbeiten und den Teig etwas salzen. Die Schüssel zudecken und den Teig mindestens 30 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Öl legen. Mit den Kräutern und der Hälfte der Schalottenwürfel bestreuen. Den Teig darübergießen und das Semmelgeräusch von beiden Seiten goldgelb backen. Die Geflügelleber würfeln und in einer separaten Pfanne mit Öl kurz anbraten, dann herausnehmen und mit einer Alufolie abdecken. Dann in der Pfanne die restlichen Schalottenwürfel glasig dünsten, die Apfelwürfel zugeben und gut anrösten. Mit Calvados ablöschen. Senf und Crème Fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leberwürfel nochmals kurz dazugeben. Das Semmelgeräusch halbieren und mit dem Leberragout anrichten.

Pilz-Leber

Zutaten

- 1 Scheibe Kalbsleber
- 4 Frische Champignons
- 3 mittl. Austernpilze
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Essl. Öl
- 1 Essl. Natriumarme Würze
Pfeffer
- 1 Essl. Butter/Margarine
- 1 Essl. Schmand (Sahne)
- 4 Kirschtomaten
- Einige Salbeiblätter

Zubereitung

Leber waschen und trockentupfen. Pilze säubern, abtropfenlassen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Leber in heißem Öl braten, würzen und warmstellen. Pilze und Zwiebeln in heißem Fett andünsten. Schmand zugeben, alles mit Salbei, Natriumarmer Würze und Pfeffer würzen. Leber mit Pilzgemüse und Kirschtomaten anrichten.

Pilze mit Leber Gefüllt

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG		
200	Gramm	Schweineleber
1		Ei
1	Essl.	Zwiebeln
3	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
100	ml	Milch
20	Gramm	Mehl
1	Schuss	Kognak

FÜR DIE PILZE		
400	Gramm	Pilze
1/2		Zitrone Saft
50	Gramm	Mehl
2		Eier
120	Gramm	Semmelbrösel
100	ml	Öl

FÜR DIE SOSSE		
400	Gramm	Knochen
200	Gramm	Suppengrün
1		Zwiebel
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Pilze die Stiele
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Tomatenpüree
100	ml	Rotwein
3	Essl.	Öl
1	Teel.	Zucker

Zubereitung

Die Leber wird kleingeschnitten und auf die glasig gedünstete Zwiebel gegeben, gewürzt, Mehl daraufgestreut und Milch dazugegossen, verrührt und aufgekocht. Die Masse wird durchpassiert und mit schaumig geschlagenem Ei verrührt und etwas Kognak zugegeben.

Die gleichgroßen Pilzköpfe werden in Salzwasser, dem Zitronensaft zugesetzt wurde, gekocht, danach abgetrocknet und mit der Leberfüllung je zwei Pilzköpfe zusammengeklebt. Die gefüllten Pilze werden in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt und in heißem Öl gebacken. Man serviert sie mit brauner Soße.

Zur Soße werden die zerkleinerte Knochen das Suppengrün mit wenig Bedünsteten Zwiebeln gebräunt. Man gibt Sellerie, Pilze (die Stiele), die Knoblauchzehe, Salz, gemahlene Pfeffer, Mehl, Tomatenpüree, Rotwein und in Öl gebräunten Zucker hinzu und kocht es auf kleiner Flamme. Es wird durch ein Sieb gegossen und nochmals aufgekocht.

Pommersche Leberknödel

Zutaten

250 Gramm Schweineleber
250 Gramm Frischer Speck,
-- grob geschnitten
1 mittl. Zwiebel, gehackt
100 Gramm Weißbrot entrindet,
-- eingeweicht, ausgedrückt
50 Grieß
2 Eier
1 Prise Majoran, gerieben
Semmelbrösel, nach Bedarf
Salz, Zucker

Zubereitung

'Spezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern' Leber waschen, Adern und Haut entfernen, grob schneiden und zusammen mit dem Speck, der Zwiebel sowie dem Weißbrot zweimal durch den Fleischwolf drehen. Mit Grieß, Eiern und Gewürzen verkneten. Sollte die Masse zu dünn sein, so mengt man noch etwas Semmelbrösel dazu. Knödel formen und im schwach siedenden Wasser etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Praline von Geflügelleber auf Himbeer-Schaumwein-Gelee

-

Zutaten

FÜR DAS GELEE	
40	ml Traubensaft, weiß
2	Essl. Himbeeren, ungezuckert -- frisch oder tiefgekühlt
3	Blattgelatine, weiß
1/2	
350	ml Sekt

FÜR DIE PRALINE	
250	Gramm Geflügelleber, frisch
2	Eier
250	Gramm Butterfett
1	Prise Pökelsalz
	Salz
	Pfeffer, weiß, a.d.Mühle
20	ml Portwein, rot
20	ml Cognac
100	Gramm Frischer Speck
1	Lorbeerblatt, frisch
2	Thyminazweige, getrocknet
250	Gramm Pumpernickel (Rolle)
2	Essl. Korinthen

FÜR DIE GARNITUR
Kerbelblättchen, frisch

Zubereitung

Backofen/Heißluft Vorheizen und Garen: 100 Grad Garzeit: 50 Minuten

Zubereitung Himbeerschaumwein- Gelee:

den Traubensaft mit den Himbeeren erhitzen. Die nach Packungsanweisung eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Himbeermasse auflösen.

Durch ein feines Haarsieb in eine kleine Schüssel passieren. Langsam den Sekt vom Rand der Schüssel einfließen lassen und behutsam verrühren. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und etwa 5 Stunden erstarren lassen. Auf eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Fläche stürzen und in sehr feine Würfelchen schneiden. Zubereitung Geflügelleber-Praline :

Die Leber häuten und die Adern sauber herausziehen. Die Leber etwas zerkleinern und zusammen mit den Eiern im elektrischen Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und nochmals mit dem Pürierstab durchmischen. Nach und nach die gut warme, geklärte Butter dazurühren.

Mit Pökelsalz, Salz und Pfeffer würzen, Portwein und Cognac zufügen und abschmecken. Den Speck in sehr dünne Scheiben schneiden und damit eine Terrinenform (von 1/2 Liter Inhalt) so auslegen, dass die Speckscheiben zu einem Viertel überstehen. Die Lebermasse einfüllen und mit dem überlappenden Speckseiten verschließen. Mit Lorbeer und Thymian verzieren und mit Alufolie abdecken.

Die Grill- oder Glaswanne des Backofens etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen und den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Terrinenform hineinstellen und etwa 50 Minuten pochieren. Herausnehmen und kühlstellen. Pumpnickel in dem elektrischen Zerkleinerer fein zerbröseln. Die Korinthen zufügen und alles nochmals durchmischen. Die Paniermasse auf einen Teller geben.

Mit einem Eisausstecher aus der Geflügellebermasse sechs bis acht Kugeln formen, jeweils in der Panade wälzen und mindestens 30 Minuten kühlstellen.

Anrichten:

Das Himbeer-Weingelee auf gut gekühlte Teller verteilen. Darauf eine Geflügelleber-Praline setzen und mit Kerbelblättchen garnieren. Dazu reicht man Toast oder Brioche.

Anmerkung:

Das Himbeer-Schaumwein-Gelee am besten einen Tag vorher zubereiten, damit es auch wirklich schön fest ist. Und auch die Geflügellebermasse (Parfait) hält sich einige Tage frisch im Kühlschrank.

Putenleber auf Apfelscheiben

Zutaten

350 Gramm Putenleber
125 ml Milch
1 Essl. Butterschmalz
1 Teel. Butter
2 Rote Äpfel

SAUCE

2 Essl. Creme fraiche oder
Schmand
2 Essl. Sahne
2 Prisen Currypulver
1 Essl. Obstler
Dill
Petersilie

Zubereitung

Putenleber in Scheiben schneiden und einige Zeit vor dem Zubereiten in Milch einlegen. Dadurch wird das restliche Blut herausgezogen und schmeckt anschließend milder. Mit Küchentrepp trockentupfen. In heißem Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten.

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelnuker vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in Scheiben schneiden und diese in der Butter von beiden Seiten kurze Zeit anbraten.

Für die Sauce Creme fraiche, Sahne, Currypulver, etwas Obstler und Kräuter vermischen und kurz erhitzen.

Die Apfelscheiben auf einem Teller nebeneinander anrichten. Darauf die Putenleber verteilen und mit der Sauce überziehen.

Putenleber mit Frittierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola

Zutaten

1		Avocado
1	Becher	DR.OETKER Creme -- fraiche
2		Äpfel grün
100	Gramm	Gorgonzola
200	ml	SCHWARTAU -- Himbeermarmelade
100	Gramm	Krabben
4		Kartoffeln
150	Gramm	Putenleber
1		Papaya
2		Zwiebeln rot

Zubereitung

Die Putenleber in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen lassen und würzen. Einige Zwiebelringe mehlieren, im tiefen Fett ausbacken, salzen und mit frisch gehackter Minze und Petersilie verfeinern. Die übrige Zwiebel mit geschälten Kartoffeln reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern, ein Ei untermischen, in Olivenöl zu einem Rösti braten und im Ofen garziehen. Für die Soße Rotweinessig reduzieren, den Gorgonzola zupfen und mit drei Teelöffeln Himbeermarmelade einrühren und einkochen.

Putenleber mit Geschmortem Gemüse

Zutaten

500	Gramm	Putenleber
		Pfeffer
3	Essl.	Mehl (Type 405)
2		Zucchini
2		Äpfel
2		Tomaten ('a 100g)
3	Essl.	Öl
		Salz
375	ml	Weißwein
3	Essl.	Kapern
1/2	Bund	Salbei

Zubereitung

Leber waschen, trockentupfen, kleinschneiden. Pfeffern, im Mehl wenden. Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, eventuell schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. Tomaten häuten, entkernen, in Spalten schneiden. Leber im heißen Öl ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, leicht salzen, warm stellen. Vorbereitetes Gemüse und Obst ins Bratfett geben, ca. 4 Minuten dünsten. Wein, Kapern und Salbeiblätter zufügen. Abschmecken. Leber unterheben.

Putenleber mit Spargelsalat

Zutaten

1	Fläschchen	Kirschwasser
3		Kartoffeln
1	Schale	Putenleber
1	Stück	Marzipan
1	Tafel	Milka-Schokolade
1	Bund	Spargel weiß
50	Gramm	Schinkenspeck
3	Stangen	Rhabarber
1	Bund	Rucola

Zubereitung

Spargel schälen, in Wasser mit Zucker kochen. Putenleber mit Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. Die Hälfte des Schinkenspecks würfeln, in Fett anbraten, klein geschnittenen Rucola und Knoblauchscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine lauwarme Vinaigrette herstellen. Kartoffeln mit dem Rest des Schinkenspecks in einer Pfanne anbraten. Spargelstücke sternförmig auf einem Teller auslegen und mit der Vinaigrette übergießen. Auf einen anderen Teller die Putenleber geben und die Speck-Kartoffeln daneben legen. Alles mit gehackter Petersilie überstreuen.

Putenleber-Terrine

Zutaten

1	Scheibe	Weißbrot	Würfel
2	Essl.	Milch	
500	Gramm	Putenleber	
2	Essl.	Sherry	
250	Gramm	Hack, Rind/Schwein	
1/4	Teel.	Piment, gemahlen	
1	Prise	Nelken, gemahlen	
1	Prise	Muskatnuss, gemahlen	
2		Eier	
2	Bund	Thymian	gehackt
1	Essl.	Butter	
1		Zwiebel	
250	Gramm	Speck, ungeräuchert	
		-- dünne große Scheiben	
		Salz	
		Pfeffer	

Zubereitung

Weißbrotwürfel in Milch einweichen. 1/5 der Putenleber für die Fülle weglegen, den Rest im Mixer oder Fleischwolf fein hacken. Dazu Brot, Sherry Hackfleisch, Gewürze, Eier & 1 EL Thymianblättchen geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die reservierten Leberstücken in mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Fett von jeder Seite 1-2' anbraten, dann beiseite stellen. Im selben Fett die Zwiebel glasig braten und unter die Farce mischen.

Eine Terrinen-Form (Kasten) mit Speckscheiben auslegen und die Hälfte der Fleischfarce einfüllen, die Leberstücke im Thymian wälzen, auflegen und den Rest der Farce darüber geben. Die restliche Speckscheiben auflegen, mit einem Deckel (Alufolie) verschließen und im vorgeheizten Backofen bei ca 175oC in einer mit heißem Wasser gefüllten Fettpfanne 90-120' garen.

Dazu gibt's: Baguette Getränk: leichten Rotwein, Rose

Ragù mit Geflügelleber und Pilzen

Zutaten

500	Gramm	Geflügelleber
500	Gramm	Steinchampignons
8		Salbeiblätter, in Streifen
		-- geschnitten
9		Schalotten, fein geschnitten
2	Essl.	Sherry
100	Gramm	Crème Fraîche
4	Essl.	Bouillon, ca.
		Salz, Pfeffer, Zucker
		Butter zum Anbraten

Zubereitung

Geflügelleber in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten in Butter anschwitzen, 1/2 TL Zucker zugeben und die geviertelten oder halbierten Pilze (je nach Größe) darin goldbraun braten. Mit der Crème Fraîche den Bratfond lösen. Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Etwas Butter in derselben Pfanne erhitzen, die Geflügelleber darin zusammen mit dem Salbei goldbraun braten. Erst nach dem Braten salzen und pfeffern. Mit Sherry und etwas Bouillon den Bratfond lösen, die Pilze zufügen und untermengen.

Zum Geflügelleberragù passen gut Tagliatelle. Das Ragù mit den Nudeln vermengen und nach Geschmack mit oder ohne Parmesan servieren.

Tipp: Pasta mit Fleischsaucen werden wie in Italien üblich mit einer Gabel oder einer Gabel und einem Löffel gegessen. Daher ist es wichtig, dass die Fleischstücke stets klein geschnitten sind.

Rahmgemüse mit Leberkäse

Zutaten

- 2 Scheiben (250g) Leberkäse
- 1 Zwiebel
- 2 Essl. Öl
- 1 Pack. (750g) TK 'Buntes Rahmge-
 -- müse,Gutsherren-Art'
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Leberkäse halbieren, dann in Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden und in heißem Öl goldbraun braten. Leberkäse zufügen und kurz mitbraten. Beides aus der Pfanne nehmen. Gemüse hineingeben. 150ml Wasser zufügen, aufkochen, bei schwacher Hitze 3-5 Min. köcheln lassen. Dabei mehrmals umrühren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Gemüse auf vier Teller verteilen, Leberkäse mit Zwiebeln übergeben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Extra-Tip: Frische Kräuter schmecken nicht so intensiv wie getrocknete. Deshalb beim Würzen höher dosieren. 3Tl frische Kräuter entsprechen 1Tl getrockneten.

Ravioli mit Hähnchenleber-Füllung (Emilia Romagna)

Zutaten

300	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Essl.	Öl
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Essig
300	Gramm	Hähnchenleber
1	mittl.	Rote Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2	Scheiben	Luftgetrockneter Schinken
10		Salbeiblätter
1	Essl.	Olivener Öl
1	Essl.	Butter
20	ml	Italienischer Brandy
1	Teel.	Balsamico-Essig Salz und Pfeffer
2	Essl.	Gehackte Petersilie
3	Essl.	Semmelbrösel
50	Gramm	Butter Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Aus Mehl, Eiern, Öl, Salz und Essig einen glatten festen Teig kneten. In einem feuchten Tuch 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Hähnchenleber säubern und in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Schinken ganz fein würfeln. Den Salbei in dünne Streifen schneiden.

3. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberwürfel darin 1 Minute anbraten. In eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Schinkenwürfel und die Hälfte vom Salbei 3 Minuten im Pfannen-Bratfett dünsten. Dann mit Brandy und Essig ablöschen, den Pfannensatz ablösen, alles zur Leber geben. Salzen und pfeffern. Petersilie

und Semmelbrösel hinzufügen, alles zur festen Masse vermengen. Abkühlen lassen.

4. Den Teig in 2 Stücke teilen. Jedes Stück auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer 2 mm dünnen Platte ausrollen. Von der Lebermasse haselnussgroße Stücke abstechen und im Abstand von 3 cm auf die eine Teigplatte setzen. Die zweite Teigplatte darüberlegen, jeweils um die Füllung herum leicht andrücken. Mit einem Teigrädchen Quadrate ausradeln, die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, bei kleiner bis mittlerer Hitze in 3-4 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. In einem kleinen Topf die Butter mit dem übrigen Salbei leicht bräunen, über die Ravioli gießen. Mit Parmesankäse bestreuen.

Rehleber 'Berliner Art'

Zutaten

- 1 Rehleber
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 1 mittl. Zwiebeln
- 2 Äpfel
- Butter oder Gänseschmalz zum Braten

Zubereitung

Leber in Scheiben schneiden, Röhren entfernen und in Milch einlegen (30 - 60 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abwürzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln! Zwiebeln in Scheiben schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Leber im heißen Fett braten. In einer zweiten Pfanne Zwiebel und Apfelscheiben braten. Zum Servieren die Zwiebel- und Apfelscheiben über die Leber geben. Dazu evtl. Kartoffelpüree.

Rehleber Gebacken

Zutaten

400	Gramm	Rehleber
		Pfeffer
		Mehl
		Ei
		Brösel zum Panieren
		Heißes Fett zum Ausbacken
		Beilagen:
4	Stücke	Rote Rüben (gleich groß)
	Reichlich	Kümmel
		Balsamicoessig
		Olivenöl
2	Essl.	Dijon-Senf
		Salz Pfeffer frisch
		Gerissener Kren

Zubereitung

Die Rehleber enthäuten, von den Adern befreien und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Nur pfeffern, in Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Fett goldgelb herausbacken. Die Leberscheiben aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Beilagen Rote Rüben schälen und in Wasser mit reichlich Kümmel weichkochen. Anschließend abkühlen lassen. Mit einer Aufschnittmaschine die roten Rüben in möglichst feine Scheiben (ca. 1 mm) schneiden und auf einem Teller auflegen.

Die beim Aufschneiden angefallenen Rote-Rüben-Reste (ca. 100 g) mit 2 dl Kochfond im Mixer mit einigen Spritzern Balsamicoessig, etwas Olivenöl und 2 EL Dijon-Senf kurz zu einer sämigen Konsistenz mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rote-Rüben-Carpaccio mit der Vinaigrette beträufeln, mit frisch gerissenem Kren nach Geschmack bestreuen und die gebackene Rehleber darauf anrichten.

Rehleber Gedämpft

Zutaten

1		Rehleber
		Speck
80	Gramm	Butter bis 1/4 mehr
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
		Gewürzkörner
1		Zitronenschalenstück
		Zimt
100	ml	Rotwein
1		Limone
		Knochenbrühe
		Fleischextrakt oder
		-- gebrannter Zucker

Zubereitung

Die rohe Leber wird in frisches Wasser gelegt, die Haut davon abgezogen, gesalzen und recht zierlich gespickt. In einer Kasserolle lässt man 8 bis 10 dkg Butter anbräunen, legt die Leber mit der gespickten Seite nach unten hinein, gibt einige Zwiebelscheiben, etwas klein geschnittenes Grünzeug (beides vorher angeröstet), etwas ganzes Gewürz, 1 Stückchen Zitronenschale, etwas ganzen Zimt und 1 Glas Rotwein dazu, träufelt den Saft einer Lemonie (sic!) hinein und lässt es gut zugedeckt 8 Minuten dünsten, wendet die Leber um und dünstet noch 12 bis 15 Minuten. Dann nimmt man die Leber aus der Brühe, drückt sie -je nach der Größe -- ganz oder durchschnitten in die vorgewärmten Sturzgläser die Sauce kocht man mit etwas Knochenbrühe auf, streicht sie samt allem, was darin ist, durch ein Sieb, färbt sie mit etwas Fleischextrakt oder gebranntem Zucker, schmeckt sie ab, gießt sie über die Leber und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch wird die Leber im Glase erwärmt, dann serviert man sie entweder ganz auf einer Schüssel und gibt die Sauce extra dazu oder in Scheiben geschnitten und gießt die Sauce darüber.

Rehleber Gedämpft.

Zutaten

1		Rehleber
		Speck
80	Gramm	Butter bis 1/4 mehr
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
		Gewürzkörner
1		Zitronenschalenstück
		Zimt
100	ml	Rotwein
1		Limone
		Knochenbrühe
		Fleischextrakt oder
		-- gebrannter Zucker

Zubereitung

Die rohe Leber wird in frisches Wasser gelegt, die Haut davon abgezogen, gesalzen und recht zierlich gespickt. In einer Kasserolle läßt man 8 bis 10 dkg Butter anbräunen, legt die Leber mit der gespickten Seite nach unten hinein, gibt einige Zwiebelscheiben, etwas klein geschnittenes Grünzeug (beides vorher angeröstet), etwas ganzes Gewürz, 1 Stückchen Zitronenschale, etwas ganzen Zimt und 1 Glas Rotwein dazu, träufelt den Saft einer Lemonie (sic!) hinein und läßt es gut zugedeckt 8 Minuten dünsten, wendet die Leber um und dünstet noch 12 bis 15 Minuten. Dann nimmt man die Leber aus der Brühe, drückt sie -- je nach der Größe -- ganz oder durchschnitten in die vorgewärmten Sturzgläser die Sauce kocht man mit etwas Knochenbrühe auf, streicht sie samt allem, was darin ist, durch ein Sieb, färbt sie mit etwas Fleischextrakt oder gebranntem Zucker, schmeckt sie ab, gießt sie über die Leber und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch wird die Leber im Glase erwärmt, dann serviert man sie entweder ganz auf einer Schüssel und gibt die Sauce extra dazu oder in Scheiben geschnitten und gießt die Sauce darüber.

Rehleber in der Speckpfanne

Zutaten

- 1 Rehleber
- 300 Gramm Frühstücksspeck (Bacon),
dünn geschnitten
- 3 Äpfel (Granny)
- 2 mittl. Gemüsezwiebel
- Essigwasser
- Geriebene Muskatnuss
- Gerebelter Majoran
- Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitung

Die Rehleber häuten, Ausgang der Gallengänge wegschneiden. Leber in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel schälen, Kern ausstechen, Äpfel in Ringe schneiden. Diese in Essigwasser einlegen (damit sie nicht braun werden).

Zwiebel häuten, mit der Schneidmaschine in Ringe schneiden. Bratpfanne mit Frühstücksspeck überlappend auslegen. Hierauf eine Lage Äpfelringe legen. Auf diesen Leberscheiben verteilen und mit geriebener Muskatnuss und Majoran würzen.

Auf den Leberstücken Zwiebeln verteilen, auf diese weitere Leberscheiben legen, mit Muskat und Majoran würzen. Restliche Äpfel und Zwiebelringe auflegen und mit verbliebenen Scheiben vom Frühstücksspeck abdecken. Deckel aufsetzen und bei nicht zu starker Hitze gardünsten.

Vor dem Servieren Pfanneninhalt mit Pfeffer und Salz würzen.

Hinweise: Damit das im Speck enthaltene Salz die Leber nicht hart macht, kommt zwischen Speck und Leberscheiben immer eine Lage Apfel oder Zwiebelringe beziehungsweise beides. Im Verlauf des Garprozesses kann sich die in der Pfanne ansammelnde Flüssigkeit aufgrund des im Frühstücksspeck enthaltenen Pökelsalzes rötlich färben.

Tipp: Falls sich in der Pfanne zuviel Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit etwas in kaltem Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl binden.

Beilagen: Kartoffelpüree, Salat

Rehleber mit Essigzwetschgen und Topinamburpüree

Zutaten

FÜR DIE ESSIGZWETSCHGEN	
500 Gramm	Zwetschgen, nicht ganz reif
1 Ltr.	Rotweinessig
1/2	
250 Gramm	Brauner Würfelzucker
1/2	Zimtstange
15 Gramm	Ingwerwurzel
1	Lorbeerblatt
15	Pfefferkörner, schwarz

FÜR DIE REHLEBER	
1	Rehleber, etwa 350g
	Salz
	Milch
2 Essl.	Öl
1 klein.	Thymianzweig
5	Wacholderbeeren
	Weizenmehl
	Butter zum Braten
	Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Wildjus (siehe Grundrezept)
Wenig	Salzbutter

FÜR DAS TOPINAMBURPÜREE	
400 Gramm	Topinambur, groß
	Steinsalz
40 Gramm	Butterflocken
3 Essl.	Crème fra che

FÜR DIE TOPINAMBURCHIPS	
----------------------------	--

2 Topinambur
 Fritierfett
 Salz

Zubereitung

Für die Essigzwetschgen, den Essig und die Gewürze zusammen aufkochen und abschäumen. Zwetschgen darin über Nacht einlegen. Am nächsten Tag zusammen aufkochen, bis die Haut reißt. Zwetschgen herausnehmen und Sud zu einem Sirup einkochen. Zwetschgen in ein einmachglas geben, mit dem warmen Sirup bedecken und verschließen. Die Essigzwetschgen können sofort verwendet oder an einem kühlen Ort gelagert werden.

Rehleber abwaschen, Haut abziehen und 4-5 Stunden in schwach gesalzene Milch einlegen. Herausnehmen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Thymianzweig und Wacholderbeeren dazugeben, Leber leicht in Mehl wenden, in der heißen Pfanne kurz von beiden Seiten braten und dann mit der Butter nachbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und die Leber zusammen mit den Gewürzen herausnehmen und warmstellen.

Die Essigzwetschgen in die Pfanne geben und mit dem eigenen Saft etwas überglänzen, mit etwas Essigfond ablöschen. Wildjus dazugeben, einkochen lassen und die Salzbutte mit dem Pürierstab unterschlagen.

Für das Topinamburpüree die Topinambur auf ein mit Steinsalz bedecktes Backblech legen und bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen. Die Topinambur pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Butterflocken darübergeben und noch warm mit der Crème fra che glattrühren.

Für die Topinamburchips die Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Einige Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser wässern. Dann mit einem Tuch gut trocknen, in heißem Fett kurz fritieren und leicht salzen.

Rehleber Spessarträuberart

Zutaten

- 500 Gramm Rehleber gehäutet, in ca.
 - 2 cm dicke Scheiben
 - geschnitten
- 500 Gramm Frische Steinpilze geputzt
 - in dicke Scheiben
 - geschnitten
- 1 groß. Zwiebel fein gehackt
- Petersilie fein gehackt
- 80 Gramm Butter
- Salz
- Weißer Pfeffer,
- 20 ml Obstler
- 150 ml Weißwein zum Beispiel
 - aus Franken
- 1 Essl. Zitronensaft
- 2 Eier evtl. Hälfte mehr

Zubereitung

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten drei bis vier Minuten rosa braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

In den Bratfond den Obstler gießen und flambieren, dann mit dem Wein ablöschen und die entstandene Sauce über die Leberscheiben geben.

Die feingehackte Zwiebel in der restlichen Butter hellbelb braten, ebenso die Pilze. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Eier verquirlen, unter die Pilze rühren und stocken lassen, dann die Petersilie darüber streuen.

Die Steinpilze mit der gebratenen Leber anrichten.

Dazu: Frisches, knuspriges Weißbrot und ein Riesling aus Franken.

Tipp:

Anstelle Steinpilze andere Waldpilze nehmen

Rehleberparfait

Zutaten

125	Gramm	Rehleber
125	Gramm	Geflügelleber
2	Essl.	Cognac
2	Essl.	Cointreau
250	Gramm	Butter
50	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Apfel
1	Teel.	Getrockneter Majoran
200	ml	Schlagsahne
1		Ei
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der
		-- Mühle
		Piment
		Muskatnuss

Zubereitung

Die Lebern grob würfeln, mit Cognac und Cointreau beträufeln, zudecken und für 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen die Butter bei milder Hitze schmelzen und wieder abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Schalotten pellen und würfeln, den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden, Apfel in kleine Stücke schneiden. Von der geschmolzenen Butter 2 EL abnehmen, Schalotten und Apfelstücke darin Minuten unter Rühren dünsten, mit Majoran bestreuen und abkühlen lassen. Marinierte Leberstückchen (mit Marinade) und das Apfelgemisch im

Wechsel zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zum Schluss ein Stück Pergamentpapier in den Wolf geben, damit alle Reste herausgedrückt werden. Die Lebermasse durch ein Haarsieb streichen. Sahne mit dem Ei verquirlen. Butter und Sahne im Wechsel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe unter die Lebermasse schlagen, mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskatnuss herzhaft würzen. Die Masse in eine Terrinen- oder Pastetenform füllen und mit Alufolie abdecken, die Folie um den Rand gut festkniffen, in die Oberfläche ein paar Löcher schneiden. Die Form in eine größere Form (z.B. in einen Bräter) stellen, so viel heißes Wasser dazugießen, dass die Form zu 2/3 im Wasser steht. Das Parfait im Backofen bei 100-150 Grad (Gas 1/2

1. auf mittlerer Einschubleiste 70-80 Minuten (je nach Form) pochieren. Gegartes Parfait bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor dem Servieren mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus dem Parfait mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel eiförmige Rollen formen oder (z.B. bei einem Buffet) aus der Form auf den Teller löffeln. Dazu gibt es Cassissauce und Römersalat in Vinaigrette und ein paar Weintrauben.

Rehleberschnittchen

Zutaten

- 1 Rehleber, noch warm
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Majoran
- Zwiebel
- Eigelb
- Geröstete Semmelschnitten
- Butter
- Schnittlauch

Zubereitung

Eine noch warme Rehleber wird nach dem Enthäuten eine volle Stunde bei fleißigem Abschäumen gekocht. Alsdann reibe man dieselbe auf einem Reibeisen, vermeide aber das Hineinfallen der Sehnen in das Reibsel. Hierauf würze man die geriebene Masse mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran, sowie feiner Zwiebel und gebe so viele Eigelb hinein, bis sich die Masse glatt rühren lässt. Nun bestreiche man geröstete Semmelschnitten mit feiner Tafelbutter, belege dieselben mit der Masse und schneide etwas recht feinen Schnittlauch darüber. Die Schnittchen sind ein sehr willkommenes Herrenfrühstück

Reis mit Hühnerlebern (Risotto alla Finanziara)

Zutaten

100 Gramm Butter
1 klein. Zwiebel
125 Gramm Champignons
1 1/2 Ltr. Hühnerbrühe
1 klein. Süße rote Paprikaschote
6-8 Hühnerlebern
375 Gramm Italienischer- o. Patnareis
Parmesankäse

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel, die Champignons und die Hühnerlebern in der Butter anbraten. Den Reis und die feingehackte rote Paprikaschote hinzufügen und alles unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Die Hühnerbrühe zugeben, gut umrühren und dann bei gleichmäßiger Hitze kochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist. Vor dem Auftragen gut würzen. Zur Verfeinerung des Geschmackes kann man ein wenig Marsala hinzufügen. Mit geriebenem Käse anrichten.

Variation: Man kann anstelle der Hühnerlebern auch mehr Champignons und Tomate verwenden.

Risotto alla Finanziara (Reis mit Hühnerleber)

Zutaten

100 Gramm Butter
1 klein. Zwiebel
125 Gramm Champignons
1 1/2 Ltr. Hühnerbrühe
1 Rote Paprikaschote
8 Hühnerlebern
375 Gramm Italienischer Reis
-- ODER
-- Patnareis
Parmesan gerieben
-- ODER
-- anderen arom. Hartkäse

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel, die Champignons und die Hühnerlebern in der Butter anbraten. Den Reis und die feingehackte rote Paprikaschote hinzufügen und alles unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Die Hühnerbrühe zugeben, gut umrühren und dann bei gleichmäßiger Hitze kochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist.

Vor dem Auftragen gut würzen. Zur Verfeinerung des Geschmacks kann man ein wenig Marsala hinzufügen. Mit geriebenen Käse anrichten. Mit einem gemischten grünen Salat abrunden.

Variation: Anstelle der Hühnerlebern, mehr Champignons und Tomaten verwenden.

Römerleber 'Vergleich der Gladiatoren'

Zutaten

1		Broccoli
2		Bananen
4		Karotten
150	Gramm	Putenleber
225	Gramm	Pflaumenmus
50	Gramm	Parmesan
200	Gramm	Mandeln
1	Pack.	Zwieback

Zubereitung

Den Broccoli in kleine Röschen schneiden und in Salz-Muskat-Wasser blanchieren. Die Möhren tournieren und in Salz-Zucker-Wasser ebenfalls blanchieren. Die Leberstücke halbieren, mehlieren, in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teig aus Mehl, Milch und 2 Eiern herstellen. Ein Römerpasteteneisen in diesen Teig tunken, dann in die Friteuse halten und zwei Pasteten herstellen. Diese auf einen Teller legen, die Möhren und den Broccoli so anrichten, dass es den Anschein gibt, sie würden aus den Pasteten 'fließen'. Die fertigen Leberstücke auf einen Spieß stecken und zu dem Gemüse legen. Ein Dressing aus Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker darüberträufeln. Den Parmesan reiben und über den Broccoli streuen.

Rosenkohlsalat mit Geflügelleber

Zutaten

- 1 kg Rosenkohl
 - grüne Blätter davon
 - Salz
- 2 Schalotten
- 1 Teel. Senf
 - Zucker nach Geschmack
 - Champagneressig
- 125 ml Walnussöl
- 10 Walnusskerne, gehackt
- 2 Tomaten, gehackt/gewürfelt
 - Salatblätter für die
 - Teller
- 400 Gramm Geflügelleber

Zubereitung

Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schalotten würfeln, Senf, Zucker und etwas Wasser und Essig mit dem Pürierstab vermischen. Danach langsam das Walnussöl hineingeben und einpürieren. Abschmecken.

Rosenkohlblätter in eine Schüssel geben, gehackte Walnüsse und die Tomatenwürfel hinzufügen, alles mit dem Dressing vermengen.

Die Teller in der Mitte mit großen Salatblättern auslegen. Den angemachten Rosenkohl darauf anrichten.

Leber in etwas Öl rosa braten und auf dem Salat anrichten.

Rühreier mit Geflügellebern

Zutaten

Eier
Geflügelleber
Madeirasauce

Zubereitung

Weitere Titel: Oeufs brouilles aux foies de volaille

Garniert mit gewürfelten, sautierten Geflügellebern, mit Madeirasauce gebunden, umkränzt mit Madeirasauce.

Rukosalat mit Kaninchenleber

Zutaten

		Rukolasalat
80	Gramm	Speck, durchwachsen -- in Scheiben
2	Essl.	Sesamsamen
2	Essl.	Sherryessig
		Salz
		Pfeffer, schwarz, a.d.M.
1	Prise	Zucker
3	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Sesamöl
4		Kaninchenlebern
4	Essl.	Erdnussöl
1	Schuss	Sherryessig
2	Essl.	Portwein
2	Essl.	Madeira
2	Essl.	Rotwein
8	Essl.	Rinderfond
20	Gramm	Butter, eiskalt
1	Teel.	Majoranblättchen, frisch

Zubereitung

Salat waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Den Speck in etwa 1 cm lange dünne Streifen schneiden. Den Speck ganz kurz in kochendes Wasser geben, abgießen und abtropfen lassen. Den Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Für die Vinaigrette den Essig mit Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren. Die beiden Ölsorten unterschlagen.

Die Lebern putzen, alle Häutchen und Sehnen entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Lebern mit den Speckstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze 3-5 Min. ros' braten.

Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und den Fond mit dem Sherryessig ablöschen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze einkochen. Den Portwein, den Madeira und den Rotwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Den Rindfleischfond hinzugeben und einköcheln. Die eiskalte Butter in kleine Stücke nach und nach in die Sauce geben. Dazu den Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter durch Schwenken schmelzen lassen. Nicht mehr erhitzen.

Den Salat in der Vinaigrette wenden und anrichten. Die Lebern mit den Speckstreifen, den Majoranblättchen darauf geben und mit der Sauce beträufeln. Sofort servieren.

Salat mit Geflügelleber

Zutaten

4		Tomaten
200	Gramm	Geflügelleber
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer frisch gemahlen
		Thymian

FÜR DIE MARINADE

1	Essl.	Portwein
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Aceto Balsamico
2	Essl.	Rotweinessig
3	Essl.	Rotwein
4	Essl.	Sonnenblumenöl
		Salz
200	Gramm	Gewaschene Salatblätter
50	Gramm	Frühstücksspeck
2	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Tomaten brühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden.
2. Geflügelleber im heißen Fett braten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Aus der Pfanne nehmen und den Bratenfond mit Portwein ablöschen. Die restlichen Zutaten für die Marinae zugeben, gut verrühren und über die Salatblätter geben.
3. Den Speck in Würfel schneiden und kross braten. Mit der Geflügelleber, den Tomatenwürfeln und der Petersilie auf den Salat geben.

Salbeibutter mit Kalbsleber

Zutaten

		FÜR 4 PORTIONEN
250	Gramm	Kalbsleber
	Etwas	Mehl
125	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Salbei

Zubereitung

Kalbsleber abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In etwas Mehl wenden und in 50 g heißer Butter portionsweise braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 75 g Butter zugeben und Salbeiblättchen unterheben. Passt zu Gnocchi oder Bandnudeln.

Saltimbocca von der Wildleber mit Senf-Perlzwiebelsoße

Zutaten

1		Broccoli
1		Baby Ananas
3		Kartoffeln
3	Pack.	Kaffeepulver
1	Schale	Kirschtomaten
150	Gramm	Wildleber
1	Pack.	SCHWARTAU Moccabohnen
100	Gramm	Schinkenspeck
200	ml	Silberzwiebeln
1	Bund	Salbei

Zubereitung

Die Wildleberstückchen leicht aufschneiden, mit einem Salbeiblättchen und einer kleinen Scheibe Speck füllen und in Olivenöl anbraten. Mit Rotwein, Butter und Balsamico ablöschen. Für die Soße einen Sud aus Gemüsebrühe, einem Esslöffel Senf, Weißwein, Sahne, Silberzwiebelsaft, Salz und Pfeffer herstellen. Zum Schluss die Silberzwiebeln hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln und den übrigen Speck in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten und alles auf einem flachen Teller anrichten.

Saltimbocca von Kalbsleber

Zutaten

12	Scheiben	Parmaschinken (ca. 125 g)
6	Scheiben	Kalbsleber (dünn, ca. 600 -- g)
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der -- Mühle
1	Bund	Basilikum
150	Gramm	Rauke
500	Gramm	Tomaten (mittelgroß)
6	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Aceto balsamico
30	Gramm	Butterschmalz
50	Gramm	Butter
125	ml	Trockener Marsala

Zubereitung

Jeweils 2 Scheiben Parmaschinken leicht überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Je eine Leberscheibe darauflegen, salzen und pfeffern. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und auf den Leberscheiben verteilen. Parmaschinken und Leberscheibe zur Hälfte übereinanderklappen, so dass die Basilikumblätter als Füllung in der Mitte sind und der Parmaschinken von außen die Leberscheibe umhüllt. Mit einem Holzstäbchen doppelt durchstechen, damit Schinken und Leberscheibe zusammenhalten. Die Rauke verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter grob zerzupfen. Tomaten in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Raukeblättern mischen. Olivenöl, Aceto balsamico und Salz zu einer leicht cremigen Sauce verschlagen. Die Saltimbocca in dem heißen Butterschmalz von jeder Seite 4-5 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Die Butter im Bratfett erhitzen. Den Marsala dazugießen und 3-4 Minuten einkochen lassen. Die Saltimbocca auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Marsalasauce darübergießen. Den Salat mit der Vinaigrette mischen. Saltimbocca mit Salat und italienischem Brot oder Baguette servieren.

Saltimbocca von Kalbsleber auf Risotto

Zutaten

725	Gramm	Kalbsleber
12		Salbeiblätter
12	Scheiben	Parmaschinken

FÜR DAS RISOTTO

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
3	Essl.	Olivenöl
2	Gramm	Safran
400	Gramm	Rundkornreis
1	Ltr.	Fleischbrühe heiß (Inst.)

FÜR DAS FLEISCH

5	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Butter
80	Gramm	Parmesankäse

Zubereitung

Leber in gleichgroße Scheiben schneiden (3 Scheiben pro Portion). Salbeiblätter abspülen und trockentupfen. Auf jede Fleischscheibe jeweils ein Salbeiblatt und eine Scheibe Schinken legen und mit Holzspießchen feststecken.

Für das Risotto Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Safran unterrühren. Reis hinzufügen und glasig dünsten lassen. Fleischbrühe hinzugießen, zum Kochen bringen, den Topf verschließen, in den heißen Backofen schieben und garen lassen (etwa 25 Minuten bei 200 Grad).

Für das Fleisch Öl erhitzen, die Leberscheiben darin von jeder Seite etwa 2 Minuten braten lassen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und warm stellen.

Butter und Parmesan unter den garen Reis rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Leberscheiben darauf anrichten.

Sauerkraut-Auflauf mit Kalbsleber

Zutaten

8	Scheiben	Kalbsleber, dünn
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Sauerkraut
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
30	Gramm	Butter
		Rosenpaprika
		Weißer Pfeffer
		Zucker
200	Gramm	Sauerrahm
2		Fleischtomaten
150	Gramm	Crème fraîche
2		Eier
50	Gramm	Gouda, mittelalt

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen und in heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Danach würzen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Hälfte der Scheiben zurücklassen und in Streifen schneiden.

Sauerkraut zerpfücken und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Butter erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Sauerkraut zufügen und kurz mit andünsten. Mit Paprika, Pfeffer, Salz und Zucker würzen.

Sauerrahm angießen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen. Dann über die Leberscheiben geben.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Über das Sauerkraut geben. Leberstreifen darübergeben.

Crème fraîche und Eier verschlagen und über das Kraut gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Sauerrahm-Leber (Petschonka W Smetane)

Zutaten

500 Gramm Rinderleber gewaschen,
-- gehäutet, Röhren
-- entfernt

1 Essl. Mehl
Butter

1 Zwiebel gehackt

1/4 Ltr. Fleischbrühe

125 Gramm Saure Sahne
Petersilie gehackt
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Leber in Scheiben schneiden. Leicht pfeffern, in dem Mehl wenden und in etwas Butter kurz anbraten.

Zwiebel separat in Butter goldgelb braten.

Die Leberscheiben in einem Topf geben und mit der gerösteten Zwiebel bestreuen.

Den Bratensaft mit der Fleischbrühe auflösen und aufkochen. Die saure Sahne untermischen und über die Leber und die Zwiebel verteilen. Mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten schmoren.

Die Leber in eine Schüssel geben und schwach salzen. Die Sauce ebenfalls salzen und über die Leber gießen. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu: Bratkartoffeln, o. Salzkartoffeln, o. Makkaroni

Saure Kalbsleber (Saures Leberle)

Zutaten

300	Gramm	Kalbsleber
250	ml	Milch
1	klein.	Zwiebel
2	Essl.	Fett
1	Essl.	Mehl
125	ml	Fleischbrühe
2	Essl.	Petersilie gehackt
1	Essl.	Weinessig
80	ml	Weißwein, trocken
100	ml	Saurer Rahm
		Salz
		Pfeffer, schwarz,
		-- frisch gemahlen

Zubereitung

Die Leber waschen und abspülen. In eine Schüssel geben und mit der Milch bedecken. Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln.

Die Leber aus der Milch nehmen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel langsam glasig dünsten. Die Temperatur etwas erhöhen und die Leber dazugeben. Ab und zu rühren und 3 - 5 Minuten mitbraten. Leber und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Wieder etwas Fett erhitzen und das Mehl hellbraun anschwitzen. Fleischbrühe, Essig und Wein (ich geb noch die Milch dazu) dazugießen und alles ca. 30 Min. ca. auf die Hälfte einkochen lassen. Die Soße abschmecken, und wenn sie nicht mehr kocht den Rahm unterrühren und die Leber und die Zwiebeln dazugeben. Kurz ziehen lassen und mit Petersilie bestreuen. Dazu: Knusprige Bratkartoffeln und ein Würzburger Hofbräu.

Saure Leber

Zutaten

Schweine- oder Rindleber
Zwiebeln
Fleischbrühe
1 Schuss Essig
Salz
Pfeffer
Majoran
Saure Sahne oder Joghurt

Zubereitung

Zwiebeln glasig braten, ein bisschen mit Mehl stauben und mit Fleischbrühe aufgießen. Köcheln lassen. Mittlerweile die Leber in Streifen schneiden, in wenig heißem Öl kurz anbraten, bis sie außenrum braun ist. Dann würzen mit Salz und Pfeffer und Majoran und mit einem Schuss Essig ablöschen. Dann die ganze Chose in die mittlerweile sämig gekochte Zwiebelsosse schütten. Nochmal abschmecken, Essig nach gusto dazu und zum Schluss einen Löffel Sauerrahm oder Joghurt unterrühren. Dazu gibts grünen Salat und Salzkartoffeln.

Und das ganze Rezept kann man auch hervorragend mit Schweinenieren machen. Aber natürlich gründlich wässern und die weißen Stränge rausschneiden.

Saure Leber Bayerische Art

Zutaten

2		Zwiebeln
500	Gramm	Leber
		Würzmischung, -- (z.B. Maggi Nr. 1)
		Majoran
40	Gramm	Butter/Margarine
1/4	Ltr.	Wasser
1	Pack.	Soße zum Braten
1	Essl.	Weinessig
1	Prise	Zucker

Zubereitung

Zwiebeln schälen u. in kleine Würfel schneiden. Die Leber saubern, häuten, mit Kuchenpapier abtrocknen, in zentimeterdicke Streifen schneiden, mit der Würzmischung und der Majoran würzen. Die Zwiebeln in der heißen Butter/Margarine glasig dünsten, die Leberstreifen dazugeben und braten, bis sie von allen Seiten grau sind. Herausnehmen.

1/4 l Wasser zur Bratflüssigkeit geben, Bratensosse einrühren, aufkochen und mit 1 El. Weinessig und 1 Prise Zucker abschmecken.

Tip: Zum Verfeinern der Soße kann man noch mit etwas Weißwein und Creme fraîche abschmecken. Man kann auch noch mit einer Orangenscheibe das Ganze etwas garnieren.

Beilagen: wilder Reis, Bandnudeln, Kartoffelbrei

Saure Leberle (Baden)

Zutaten

600	Gramm	Frische Kalbsleber
		Milch
6	Essl.	Schalotte feingehackt
40	Gramm	Butterschmalz
3	Essl.	Mehl
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Trockener Silvaner
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Prise	Zucker
4	Essl.	Sauerrahm
		Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Kalbsleber 1/2 Stunde in Milch legen, dass sie gerade bedeckt ist. Trockentupfen, Häute entfernen und in schmale Streifen schneiden. In einer Pfanne die Schalotten in einer Hälfte des Butterschmalzes glasig dünsten, Leber dazugeben und von allen Seiten unter stetem Wenden höchstens 4 Min. anrösten.

Leber und Schalotten auf vorgewärmter Platte im Backofen warm stellen. Rest des Butterschmalzes in der Pfanne mit dem Bratenfond erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren braun anrösten. Mit der angewärmten Fleischbrühe ablöschen. Unter ständigem Rühren Wein hinzufügen, aufkochen lassen und ca. 5 Min. köcheln.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Sauerrahm abschmecken. Leber mit den Schalotten und dem Sauerrahm hinzugeben und alles 2 Min. köcheln lassen. Beim Anrichten feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Saure Rinderleber

Zutaten

400 Gramm Rinderleber
30 Gramm Butter
1 Zwiebel
30 Gramm Mehl
Sauerrahm oder Rotwein

Zubereitung

Die Leber häuten, in feine Scheiben schneiden und in Butter oder Margarine mit der feingeschnittenen Zwiebel kurz andämpfen. Die Leberscheiben mit einem Sieblöffel herausnehmen und warm stellen, bis aus Fett und Mehl eine braune Einbrenne zubereitet ist, die mit Brühe oder Wasser abgelöscht wird. Die Leberstückchen in diese Soße geben und gar dämpfen. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und Sauerrahm (oder Rotwein) abschmecken.

Sautierte Entenleber, Chili und Kartoffel-/Koriandersalat

Zutaten

12		Entenleberchen
2		Knoblauchzehen geschält
1		Grüne Chilischote
1	Teel.	Bockshornkleesamen
50	ml	Sesamöl
150	ml	Hühnerbrühe
1	Teel.	Balsamico-Essig
1	Teel.	Asiatische Fischsauce
18	klein.	Kartoffeln gekocht -- und halbiert
1	Tasse	Frische Korianderblätter

Zubereitung

Die Entenleberchen putzen.

Knoblauch, Chili und Bockshornkleesamen in einem Mörser fein zerstoßen und mit wenig Sesamöl zu einer Paste vermengen.

Bratpfanne stark erhitzen und restliches Sesamöl hineingeben. Wenn es raucht, Leberchen darin eine Minute anbraten, dann die Paste dazugeben und die Leberchen wenden. Eine weitere Minute braten, dann Brühe, Essig und Fischsauce beifügen. Eine Minute bei großer Hitze weiterbraten, dann auf die Seite stellen.

Kartoffeln und Koriander mischen und auf Teller verteilen, die Leberchen darauflegen und mit der Sauce begießen.

Sautierte Entenleber auf Apfel-Zwiebel-Confit an Portweinjus

Zutaten

400	Gramm	Entenleber
2		Boskopäpfel
5		Schalotten
20	ml	Calvados
125	ml	Braune Sauce
40	ml	Portwein
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer, schwarz f.a.d.M.
20	Gramm	Butter

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in 1/2 cm große Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf zerlassen und die Apfel- und Zwiebelwürfel anschwitzen. Wenn die Zwiebeln beginnen glasig zu werden, mit dem Calvados ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Topf vom Ofen nehmen und warm stellen. Die braune Sauce in einem Topf geben, erhitzen, die restliche Butter und den Portwein hinzugeben, ca. 20 Minuten einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Öl in der Pfanne stark erhitzen, die Entenleber würzen und scharf anbraten. Anrichten: 1 El. Apfel-Zwiebel-Confit auf einen kleinen Teller geben. Mit dem Portweinjus einen Saucenspiegel gießen und dann die Entenleber auf dem Saucenspiegel anrichten. Festliches 4-Gang-Menü Rahmsuppe vom frischen Zwiebellauch Sautierte Entenleber auf Apfel-Zwiebel-Confit an Portweinjus Seewolf 'Bohemien' Champagnercreme

Schweinefilet mit Leberfarce im Teigmantel

Zutaten

750	Gramm	Schweinefilet
		Salz
		Pfeffer
30	Gramm	Butterschmalz
<hr/>		

TEIG

300	Gramm	Mehl
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Magerquark
<hr/>		

FARCE

200	Gramm	Schweineleber
1		Zwiebel
100	Gramm	Gekochter Schinken
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
1		Ei
2	Essl.	Weinbrand
1		Eigelb

Zubereitung

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen und Filet darin anbraten.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Für die Farce Leber, Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden oder pürieren, Gewürze, Ei und Weinbrand unterrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35 x 40 cm ausrollen. Farce darauf verteilen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Filet darauflegen, Teig aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In der Mitte der Teigplatte zum Dampfentweichen ein Loch ausstechen.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Teig damit bestreichen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

Schweinefilet mit Schweineleber (Rosticciata)

Zutaten

500	Gramm	Schweinefilet
250	Gramm	Schweineleber
4		Zwiebeln
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Olivenöl
200	ml	Rotwein
	Etwas	Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die kleingehackten Zwiebeln in Olivenöl dämpfen, nicht braun werden lassen. In einer anderen Pfanne das in kleine Stücke geschnittene Filet in Butter anbraten. Salzen und pfeffern und mit Rotwein ablöschen. Köcheln lassen, bis der Wein verdampft ist. Dann die gedämpften Zwiebeln dazugeben. Mit etwas Fleischbrühe auf niedriger Flamme etwa 20 Minuten köcheln. In einer anderen Pfanne die in Streifen geschnittene Leber in etwas Öl wenige Minuten anbraten und zum Filet geben.

Schweinekamm mit Leber auf Gemencer Art

Zutaten

700	Gramm	Schweinekamm
150	Gramm	Pilze
200	Gramm	Hühnerleber
1		Zwiebel
100	Gramm	Fett
50	Gramm	Speck
50	Gramm	Gekochter Schinken
		Salz
		Pfeffer
1		Paprikaschote
2		Tomaten
50	Gramm	Grüne Erbsen
200	ml	Öl
1	kg	Kartoffeln

Zubereitung

Die dünnen Fleischscheiben werden geklopft, gesalzen, gepfeffert und braun gebraten. Man hält sie bis zum Servieren warm. In wenig Fett wird der in Würfel geschnittene Speck ausgebraten, der zerkleinerte Schinken zugegeben und auch ein wenig gebräunt. Die feingeschnittene Zwiebel und die Pilze werden zugesetzt. Der Saft wird verkocht und die Hühnerleber dazugegeben. Man salzt, pfeffert und würzt mit gehackter Petersilie. Auf großer Flamme unter ständigem Rühren wird gebraten. Ist alles beinahe weich, gibt man das Letscho dazu und kocht langsam auf. Vor dem Servieren schichtet man es auf die Fleischscheiben und reicht gebratene Kartoffeln dazu. Saurer Salat kann dazu serviert werden. Man bereitet Krautsalat (mit Salz, Kümmel, Zucker und Essig), in welchen man dünne Zwiebelringe, in Würfel geschnittene Gurken und marinierten Paprika mischt.

Schweineleber mit Kräuterzwiebeln

Zutaten

- 800 Gramm Schweineleber ohne Haut
In fingerdicke Scheiben
-- (pro Person ca. 200 g)
- 100 Gramm Zwiebelscheiben
- 100 Gramm Geschälten Apfelscheiben
- 100 Gramm Geschälten
Tomatenscheiben
- Salz
- Weißem Pfeffer
- Thymian
- Bohnenkraut
- Knoblauchpulver
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Essl. Fein gehackte Petersilie

Zubereitung

Alle Zutaten im gewässerten Römertopf verteilen. Garzeit ca. 75 min. bei 250°C

Schweinsleber auf Poznan-Art

Zutaten

- 400 Gramm Schweinsleber
- 100 Gramm Kalbsknochen oder vom Rind
- 60 Gramm Wurzelwerk
- 30 Gramm Zwiebeln
- Salz
- 30 Gramm Champignons
- 20 Gramm Butter
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Teel. Tomatenmark o. 1 frische -- Tomate
- 20 Gramm Mehl
- 20 Gramm Speck geräuchert
- Petersilie
- Schnittlauch

Zubereitung

Die Leber gut waschen, häuten, von den Röhren befreien und in Scheiben schneiden. Die sorgfältig gewaschenen Knochen in 3/4 Liter kaltem Wasser ansetzen und etwa 1 1/2 Stunden kochen. Das gesäuberte Wurzelwerk, 20 g Zwiebel und Salz zugeben und noch 30 bis 40 Minuten weitergaren. Den Sud abseihen, die restliche Zwiebel in Ringe schneiden und in Butter hellgelb anschwitzen, fein gehackte Champignons zugeben, mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken, anbraten. Den Sud dazugießen, Tomatenmark (oder Tomate) zugeben und etwa 10 Minuten dünsten. Die Soße mit wenig Mehl binden. Fein gewürfelten Speck, fein gewiegten Schnittlauch und Petersilie zugeben. Die Leberscheiben im restlichen Mehl wälzen, salzen, pfeffern und in Fett braten. Die fertigen Leberscheiben in die Soße geben. Dazu schmecken in Butter geschwenkte und mit Dill bestreute Salzkartoffeln oder Gerstengrütze, grüner Kopfsalat oder Gurkensalat mit Sahne oder Sauerkrautsalat.

Schweinsleber-Käse

Zutaten

1,68	kg	Schweinsleber
1,12	kg	Frischer Speck
280	Gramm	Bauchfett
		Petersilie
		Schalotten
		Salz
		Muskatnuss
		Pfeffer
		Schweinfett
		Dünne Speckbarden

Zubereitung

1 Kilo 680 Gramm Schweinsleber, 1 Kilo 120 Gramm frischer Speck, 280 Gramm vom Bauchfett wird zusammen mit Petersilie, Schalotten, Salz, geriebener Muskatnuss und gestoßenem weißem Pfeffer recht fein geschnitten. Sodann wird eine Casserolle mit Schweinfett ausgestrichen, von ganz dünnen Speckbarden eine Garnitur hineingelegt, die Casserolle mit der Schweinsleber angefüllt, oben mit Speckbarden überdeckt und drei Stunden langsam gebacken. Man lässt nun diesen Leberkäse in der Casserolle ganz kalt werden. Beim Stürzen wird die Casserolle erwärmt, der Leberkäse gestürzt, auf einer Schüssel angerichtet, schön glaciert und geschmackvoll mit Aspik garniert.

Sellerie mit Leberfülle

Zutaten

4		Sellerieknollen
200	Gramm	Leber
50	Gramm	Weißbrot
75	Gramm	Speck
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
		Ingwer
3	Essl.	Öl
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
125	ml	Saure Sahne
20	Gramm	Mehl
		Zitronenschale

Zubereitung

Möglichst gleich große Sellerieknollen waschen, dämpfen, schälen und aushölen.

Leber zusammen mit eingeweichtem, ausgedrücktem Weißbrot, Zwiebel, Speck und dem Inneren der Sellerieknollen zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Die Masse mit Salz, Pfeffer, Ingwer und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken und in die Sellerieknollen füllen.

Öl in flacher Kasserolle erhitzen, die Sellerie darin anbraten, kochende Fleischbrühe zugießen und die Knollen weichdünsten.

Die Sauce mit dem in der Sahne verquirlten Mehl dicken und gut durchkochen lassen.

Varinate: An Stelle von Leber Schinken, Hackfleisch oder Bratenreste verwenden.

Sikotakja Ladorighani I Tighantia (Gebratene Lammleber)

Zutaten

750	Gramm	Lammleber (ersatzweise -- Kalbsleber)
6	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Salz
2	Prisen	Pfeffer, weiß
2		Zitronen, Saft von
2	Essl.	Basilikum, frisches, -- feingeschnittenes
1/2	Bund	Petersilie

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen, häuten und in etwa 3 cm große Würfel schneiden, dabei alle groben Stränge entfernen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Leberwürfel darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 unter Wenden 3 Min. braten. Die Leber salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und das Basilikum darüber streuen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Die gebratene Leber mit der Petersilie bestreuen.

Dazu schmecken ein griechischer Bauernsalat und knuspriges Brot.

Spargel- und Feldsalat M. Sautierter Lammleber U. -Herzen

Zutaten

16	Stangen	Grüner Spargel
100	Gramm	Feldsalat geputzt, -- gewaschen
200	Gramm	Lammleber
200	Gramm	Lammherzen
125	ml	Lammjus
100	Gramm	Schwarzbrot gewürfelt
100	Gramm	Parmaschinken gewürfelt
2	Essl.	Apfelessig
2	Essl.	Kürbiskernöl
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Consomme -- Salz -- Pfeffer Butterschmalz

Zubereitung

Für die Vinaigrette Apfelessig und Consomme vermischen und die Öle untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die unteren Zweidrittel des grünen Spargels abschälen und in Salzwasser (mit etwas Biss) garen. Aus dem Wasser nehmen und mit einem Teil der Vinaigrette marinieren.

Parmaschinken und Brot in Butterschmalz kross, Lammleber und -herzen in Butterschmalz rosa braten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel gefächert und dem Teller anrichten, den Feldsalat in die Mitte des Tellers setzen und Brot- und Schinkenwürfel obenauf geben.

Lammleber und -herzen auf den Teller geben und mit wenig Bratensaft übergießen.

Spinatrisotto mit Geflügelleber

Zutaten

750	Gramm	Spinat
2		Schalotten
1	Essl.	Butter (1)
250	Gramm	Risottoreis
150	ml	Weißwein
700	ml	Geflügelbouillon
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
400	Gramm	Geflügelleber
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Butter (2)

Zubereitung

Den Spinat gründlich waschen und wenn nötig sehr grobe Stiele entfernen. Tropfnass in eine Pfanne geben und so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken, gut ausdrücken, dann grob hacken.

Die Schalotten schälen und fein hacken, dann die Hälfte beiseite stellen. Restliche Schalotte in einer mittleren Pfanne in der Butter (1) hellgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun die Hälfte der Bouillon, Lorbeerblatt und Nelken beifügen. Die Flüssigkeit unter häufigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Erst dann restliche Bouillon sowie den Spinat beifügen und alles noch so lange garen, bis der Risotto bissfest ist.

Inzwischen die Geflügelleber in grobe Würfel schneiden.

Kurz vor dem Servieren das Olivenöl erhitzen. Beiseite gestellte Schalotte darin hellgelb dünsten. Die Leber beifügen und nicht zu heiß während zwei bis drei Minuten braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern.

Den Risotto mit Butter (2) verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in vorgewärmte Teller anrichten, nach Belieben mit etwas grob geriebenem Parmesan bestreuen und die Leber darauf verteilen.

Steinpilzrisotto mit Gebratener Entenleber

Zutaten

30	ml	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
1		Schalotte
1		Thymianzweig
200	Gramm	Risottoreis Caneroli
40	ml	Weißwein
10	ml	Cognac
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
200	Gramm	Steinpilze kleine
2	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Parmesankäse
1	Essl.	Sahne geschlagen
150	Gramm	Entenleber
10	Gramm	Butter
1		Knoblauchzehe
		Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Blattpetersilie gehackt

Zubereitung

Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Schalottenwürfel und Thymianblättchen darin anschwitzen. Reis zufügen, ebenfalls anschwitzen. Würzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach die heiße Brühe zufügen. Den Risotto etwa 20 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren quellen lassen. Das Korn soll gar sein, aber noch biss haben. Die Steinpilze putzen, waschen. In Viertel oder Scheiben schneiden. Im heißen Öl anbraten. In den letzten fünf Minuten zum Reis geben. Geriebener Parmesan und Sahne ebenfalls zufügen. Entenleber in heißer Butter mit Knoblauch ca. 3-4 Minuten braten. Würzen. Petersilie und Cognac zufügen. Zum Risotto geben und sofort servieren.

Strassburger Gänseleberpastete (Variante 1)

Zutaten

- 6 groß. Gänselebern
- Milch
- Trüffeln
- 1 Essl. Schalotten feingehackt
- Butter
- Salz
- Thymian
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 kg Bauchspeck
- Speck, in Scheiben

Zubereitung

Das nachfolgende Rezept bezieht sich auf eine Zubereitung mit 6 Gänselebern.

Sechs große Gänselebern werden je in zwei Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen Wasser darf sie nicht

berühren.

Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen vier Stücke blättrig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Esslöffel voll feingeschnittener, in Butter gedämpfter Schalotten, zweimal so viel feingeschnittenen Trüffeln geriebenem Salz, wenig Thymian, weißem Pfeffer und Muskatnuss und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommen 1 kg frischer Bauchspeck hinzu, welcher eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen wurde, worauf das Ganze durch ein Sieb gerieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleberterrine, (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), legt sie mit dünnen Speckscheiben aus, gibt eine Lage Farce darauf, danach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist jedoch muss eine Lage Farce den Schluss machen. Das Ganze bedckt man mit Speckscheiben dann wird der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen 1 1/2 Stunden wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Strassburger Gänseleberpastete (Variante 2)

Zutaten

6	groß.	Gänselebern
		Milch
1	kg	Kalbfleisch
1/2		Schalotten
1/4		Zitrone die Schale
10		Sardellen oder mehr
		Kapern
		Weißbrot fein gestoßen
		Salz
		Thymian
		Weißer Pfeffer
		Muskatnuss
		Weißwein nach Bedarf
375	Gramm	Butter
4		Eier
		Salz
		Wasser
		Butter zum Bestreichen
		Weißbrotrinde feingestoßen
		Trüffeln
		Speck

Zubereitung

Das nachfolgende Rezept bezieht sich auf eine Zubereitung mit 6 Gänselebern.

Sechs große Gänselebern werden je in zwei Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen Wasser darf sie nicht berühren.

* 1 1/2 kg Kalbfleisch, wovon alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Handvoll Schalotten, der feinen gelben Schale von einr Viertel Citron, 10 bis 12 gereinigten Sardellen und einer Handvoll Kapern fein gehackt dazu kommt noch eine Handvoll ganze Kapern, eine Handvoll feingestoßenes Weißbrot, gestoßenes Gewürz, und so viel guter weißer Wein, dass es ein Teig wird, der sich gut streichen lässt. Dann macht man

von 375 g Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreicht sie mit feingestoßenen Weißbrotrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muss. Auf den Teig bringt man etwas gestoßenes Weißbrot, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochte Trüffeln, eine Lage in Stücke geschnittene Gänseleber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muss aus Farce bestehen. Der Inhalt wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Knopf versehen wird den übersteigenden Teig biegt man auf den Deckel hinein und kneift ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu ihr 2 Gänselebern.

Strassburger Gänseleberpastete (Variante 3)

Zutaten

- 2 groß. Gänselebern
Milch zum Einlegen
- 1/2 kg Schweinefleisch, mager
- 1/2 kg Schweinefett (Blume)
- 1/2 kg Trüffeln
Salz
Weißer Pfeffer

Zubereitung

Das nachfolgende Rezept bezieht sich auf eine Zubereitung mit 2 Gänselebern.

Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Zu einer solchen von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, die man einen halben Tag in süße Milch gelegt hat, 1/2 kg mageres Schweinefleisch, 1/2 kg Schweinefett (Blume) und 1/2 kg Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln wie bekannt gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Leber gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alle möglichst fein gehackt und gestoßen und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln recht fest eingeschichten in einen Pastetentopf. Darauf wird die Pastete 2 -2 1/2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

Stubenküken mit Leberfüllung

Zutaten

2		Küchenfertige Stubenküken
600	Gramm	-- a ca.
200	Gramm	Geflügelleber
40	Gramm	Butterschmalz
		Majoran
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Glatte Petersilie
50	Gramm	Geflügelleber-Pastete
3	Scheiben	Toastbrot
4	Essl.	Schlagsahne bis 1/4 mehr
3	Essl.	Trockener Wermut
1/4	Ltr.	Geflügelfond, aus dem Glas
200	Gramm	Crème fraîche
1	Essl.	Saucenbinder, hell evtl. -- bis zur doppelten Menge

Zubereitung

Stubenküken waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Geflügelleber waschen, trockentupfen und fein würfeln. In der Hälfte heißem Butterschmalz anbraten, würzen.

Petersilie waschen, trockentupfen und die Blättchen von den Stengeln zupfen. Petersilie fein hacken. Brot fein würfeln. Leberpastete, Petersilie, Brot und Sahne zu der Geflügelleber geben, untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stubenküken von innen pfeffern und salzen, außen nur pfeffern. Leberfüllung hineingeben. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken.

Restliches Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Stubenküken hineinlegen. Wermut zugießen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten braten. Geflügelfond nach und nach zugießen. Stubenküken zwischendurch mit Bratensud bepinseln. Wenn sie gebräunt sind, salzen.

Stubenküken herausnehmen. Crème fraîche in die Sauce geben, aufkochen lassen, binden und abschmecken.

Dazu schmeckt besonders gut ein frischer Salat aus Tomaten, Gurken und verschiedenen Blattsalaten

Tagliarini mit Leber und Spinat

Zutaten

400 Gramm Putenleber
120 ml Rotwein
600 Gramm Blattspinat
400 Gramm Champignons
100 Gramm Schalotten
4 Knoblauchzehen
100 Gramm Pinienkerne
100 Gramm Butter
Salz, Pfeffer
2 Essl. Olivenöl
250 Gramm Tagliarini (am besten von
-- Cipriani)
80 Gramm Frisch gehobelter Pecorino

Zubereitung

1. Leber putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Im Wein 1 Stunde marinieren. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Pilze putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten und fein hacken.

2. In einer großen Pfanne 60 g Butter schmelzen. Die Hälfte der Schalotten darin glasig dünsten, Spinat dazugeben und 2 Minuten darin garen. Dabei mehrmals durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter zerlassen. Restliche Schalottenwürfel, Knoblauch und Pilze darin 2 Minuten glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Leber abtropfen lassen. Im heißen Öl 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen, aber nicht abschrecken. Spinat und Pilze in einer Pfanne erwärmen. Tagliarini, Leber und Pinienkerne dazugeben, kurz erwärmen und sofort mit dem Pecorino servieren.

Tagliatelle mit Hühnerleber

Zutaten

500 Gramm Tagliatelle
3 Essl. Öl
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
350 Gramm Hühnerleber, gehackt
1 Essl. Frisch gehackte Petersilie
1/2 Essl. Frisch gehackter Thymian
1/2 Essl. Frisch gehackter Majoran
200 Gramm Pilze in Scheib. geschnitten
150 ml Rotwein
150 ml Brühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch 5 Minuten weichdünsten. Leber, Kräuter und Pilze dazugeben und braten, bis die Leber leicht angebräunt ist. Mit Wein und Brühe auffüllen und kräftig würzen. Unter Rühren aufkochen und 15 Minuten schwach köcheln lassen. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser 'al dente' kochen. Gut abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Servierschüssel geben. Die Sauce hinzufügen, alles gut vermischen und sofort servieren.

Tagliatelle mit Morcheln und Kalbsleber

Zutaten

50	Gramm	Getrocknete Morcheln
200	Gramm	FrISChe Perlzwiebeln
		Salz, Pfeffer weiß
100	Gramm	Durchwachsener Speck in
		-- dünnen Scheiben
400	Gramm	Kalbsleber
2	Essl.	Öl
3	Essl.	Weißer Portwein
1/2	Ltr.	Schlagsahne
1	Teel.	Frischer Majoran gehackt
500	Gramm	Tagliatelle

Zubereitung

1. Morcheln 15 Minuten in 1/2 l heißem Wasser einweichen. Herausnehmen und ausdrücken. Das Pilzwasser durch ein sehr feines Sieb gießen und sirupartig einkochen. Die Morcheln grob hacken.

3. Die Speckwürfel in 1 El Öl knusprig ausbraten und herausnehmen. Zwiebeln in das Bratfett geben, rundherum kräftig anbraten und salzen. Das Fett abgießen, dann die Morcheln zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Die Sahne und das reduzierte Pilzwasser dazugießen. Die Sauce ca. 7 Minuten cremig einkochen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und warm halten.

4. Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Leberstreifen im restlichen Öl bei sehr starker Hitze unter Schwenken 30-40 Sekunden braten und salzen.

5. Die Tagliatelle abgießen und abtropfen lassen. Mit der heißen Sauce übergießen. Leberstreifen und Speck darauf anrichten.

Tomaten- und Leber-Crostini

Zutaten

2		Knoblauchzehen
5	Essl.	Öl
400	Gramm	Tomaten (Dose)
		Salz
		Pfeffer
		Tabasco
1	Essl.	Schnittlauchröllchen
200	Gramm	Geflügelleber
100	Gramm	Magerer Speck
50	Gramm	Parmaschinken
2		Wacholderbeeren
2		Salbeiblätter
2	Teel.	Orangensaft
3	Essl.	Rotweinessig
20	Gramm	Butter
1		Baguette

Zubereitung

Für die Tomaten-Crostini den Knoblauch pellen, fein hacken und in 2 Ei Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 andünsten. Tomaten hacken, abtropfen lassen und im Knoblauchöl 3 Min. auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 - 12 schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Schnittlauch würzen. Für die Leber-Crostini Leber, Speck, Schinken, Wacholder und Salbei sehr fein hacken. In 3 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 -12 unter Rühren anrösten. Mit Orangensaft und Essig 5 Min. offen schmoren. Abgekühlt mit der Butter verknoten und pfeffern. Das Brot in Scheiben schneiden und rösten, mit Tomaten und Leberpaste bestreichen und sofort servieren.

Tomatensauce mit Leber

Zutaten

250	Gramm	Geflügelleber
2	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel
1		Zucchini
750	Gramm	Tomaten
1	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
1/2	Bund	Thymian

Zubereitung

Geflügelleber abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. In heißem Olivenöl anbraten und beiseite stellen.

Zwiebel und Zucchini würfeln und mit abgezogene, in Spalten geschnittene Tomaten in Olivenöl andünsten, 5 Minuten garen. Leber unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hacken, darüber streuen.

Passt zu Spaghetti und Bandnudeln.

Tomatensosse mit Leber

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN		
250	Gramm	Geflügelleber
2	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel
1		Zucchini
750	Gramm	Tomaten
1	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
1/2	Bund	Thymian

Zubereitung

Geflügelleber abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. In 2 El Olivenöl anbraten und beiseite stellen. Zwiebel und Zucchini würfeln und mit abgezogenen, in Spalten geschnittenen Tomaten in 1 El Olivenöl andünsten, 5 Minuten garen. Leber unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hacken, darüber streuen. Passt zu Spaghetti und Bandnudeln.

Toskanische Küche - Leberspieß

Zutaten

100 Gramm Kalbsleber pro Portion in
-- Würfel geschnitten
1 Fenchelknolle
Frische Salbeiblätter
Fenchelsamen Spice
-- Island-Gewürz
-- Salz und Pfeffer
Würstchen Brat- oder
-- Krakauerwurst
Olivenöl

Zubereitung

Die Kalbsleberwürfel mit Pfeffer und zerdrückten Fenchelsamen würzen.

Die Samen lassen sich gut mit einem Messer bearbeiten: Erst mit dem Messerrücken plattdrücken, dann zerhacken. Wenn möglich nur ganze Fenchelsamen benutzen sie halten länger und haben ein schöneres Aroma als gemahlene.

Die Fenchelknolle in mundgerechte Stücke schneiden, den Salbei säubern und die Würstchen in Scheiben schneiden (Leberwürfelstärke).

Nun spießt man die Zutaten auf: Leber, Salbei, Fenchel, Würstchen, Leber, Salbei.

Alles in Olivenöl, in einer großen Pfanne oder im Ofen auf dem Backblech, braten. Die Bratzeit beträgt höchstens 10 Minuten, der Backofen muss auf 200 Grad vorgeheizt sein.

Nun noch salzen und mit Brot und Salat genießen.

Rainer Sass: Für die Liebhaber der toskanischen Küche ist der Leberspieß unumgänglich. In der Urversion werden die Leberstücke in ein Schweinenetz gehüllt. Ich verzichte darauf, denn Schweinenetz ist in Norddeutschland schwer erhältlich.

Die Anschaffung von kleinen Edelstahlspießen (25 cm Länge) lohnt sich, denn sie sind unverwüstlich und zum Beispiel für diese Rezeptur gut zu gebrauchen.

Tournedos in Majoransosse mit Gänseleber

Zutaten

4		Tournedos a' 140 g
4	Scheiben	Gänseleber a' 20 g
50	Gramm	Schalotten
125	ml	Rotwein
4	Scheiben	Trüffel
4	klein.	Champignonköpfe
1	Essl.	Creme fraiche
		Frischer Majoran
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Tournedos leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut 'englisch' braten. Herausnehmen und warm stellen.

Im Bratensatz fein gehackte Schalotten und etwas frischen Majoran anziehen lassen, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, mit frischer Butter abbinden. Creme fraiche unterziehen und Majoranblätter begeben. Die Tournedos anrichten, mit der Sauce übergießen, die Gänseleber auflegen (die nach Belieben und Qualität leicht angebraten werden kann) und mit Champignonkopf und Trüffeln garnieren.

Als Beilage eignen sich Broccoli, Spargel, Prinzessböhnchen und Crepes Parmentier.

Tournedos Rossini mit Gänseleber und Sauce Perigeux

Zutaten

4	Scheiben	Rinderfilet (Tournedo)
		-- je ca. 125 g
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
4	Scheiben	Weißbrot
		Salz, Pfeffer
4	Scheiben	Dosen-Gänseleberpastete
1		Trüffel frisch oder aus
		-- der Dose (Saft aufheben)

SAUCE PERIGUEUX

100	Gramm	Frische Champignons
3	Essl.	Butter
100	ml	Madeira
2	Essl.	Sahne (Creme epaisse)
200	ml	Braune Grundsauce
1		Trüffel feingehackt

Zubereitung

SAUCE: In einer kleinen Kasserolle die Butter zerlassen, die blättrig geschnittenen Champignons darin anschwitzen, mit der Hälfte des Madeira ablöschen, die Hälfte der Sahne zugeben und etwa 3 Minuten kochen lassen.

Die braune Grundsauce und den restlichen Madeira unterrühren, die Trüffel und den Trüffelsaft zugeben. Erhitzen, um die Aromen zu binden, restliche Sahne unterziehen und warm stellen.

TOURNEDOS: In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Tournedos darin beidseitig scharf anbraten, um die Poren zu schließen. Es wird empfohlen, die

Tournedos 'blutig' zu servieren, sie können aber auch wunschgemäß anders gebraten werden.

ANRICHTEN: Die Weißbrotscheiben in Butter goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese auf einer vorgewärmten Metallplatte anordnen und mit je einem Esslöffel Sauce leicht überziehen. Darauf die Tournedos anrichten und mit einer Scheibe Gänseleber belegen, die mit einer Trüffelscheibe garniert wird. Die restliche Sauce darüber gießen und sehr heiß servieren.

Empfohlener Wein: ein guter Bordeaux, z.B. Chateau-Margaux

Tridentiner Kalbsleber

Zutaten

4		Kalbsleberscheiben, je 150g
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, gemahl.
1	Teel.	Salbei, gerebelt
75	Gramm	Mehl
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Butter
4		Tomaten
100	Gramm	Speck, geräuchert
1		Zwiebel
1		Lauch, Stange
150	ml	Rotwein, trocken
150	ml	Bratensauce, gebunden
1	Prise	Paprikapulver
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Prise	Zucker

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und anschließend in Mehl wenden.

Den gehackten Knoblauch mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin braten. Dann warmstellen.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden.

Den kleingeschnittenen Speck im Bratfett glasig braten. Die Zwiebel und den Lauch putzen, waschen, fein würfeln, dazugeben und mitbraten.

Die Tomaten mit dem Wein und der Bratensauce zum Gemüse geben und dann etwas einkochen lassen.

Die Gemüsesauce pikant abschmecken und die Kalbsleber damit überziehen.

Truthahn mit Leberfüllung

Zutaten

1		Truthahn bratfertig, a 2 kg
		Salz
		Weißer Pfeffer aus Mühle
1	Scheibe	Spickspeck a 20x25 cm
1	Essl.	Butterschmalz
1/2		

FÜLLUNG

300	Gramm	Truthahn- oder Hühnerleber
1	groß.	Zwiebel fein gehackt
1	Essl.	Butter
		Salz
		Selleriesalz
		Weißer Pfeffer aus Mühle
120	Gramm	Weißbrot ohne Kruste
1	Essl.	Mandeln geschält, gehackt
1/2		
2		Eier
100	Gramm	Sahne
1	Essl.	Frischer Majoran gehackt
		Muskatnuss gerieben

SAUCE

1	Essl.	Schalotten feingehackt
1	Teel.	Butter
125	ml	Trockener Sherry
1	Teel.	Stärkemehl
		Salz
		Weißer Pfeffer aus Mühle

Zubereitung

Für die Füllung die Geflügelleber putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in der heißen Butter goldgelb braten. Die Leberstücke würzen, zu den Zwiebeln geben und leicht anziehen lassen (sie sollen innen noch roh sein). Leber und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unter

die Leberstücke mischen. Die Eier mit der Sahne, dem Majoran und dem Muskat verrühren. Über die Zutaten gießen, gut vermischen und nochmals abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Truthahn mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung in den Bauchraum geben. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen, den Truthahn binden, mit Spickspeck belegen und mit dem Faden leicht umwickeln.

Das Butterschmalz in der Fettpfanne des Backofens erhitzen, den Truthahn mit dem Rücken nach unten drauflegen. Die Fettpfanne in die unterste Schiene des Backofens schieben. Unter mehrmaligem Wenden und Beschöpfen 70-80 Minuten braten. Vor dem Anrichten einige Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Schalotten in der heißen Butter goldgelb dünsten. Mit 2/3 des Sherrys mehrmals ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Stärke mit dem restlichen Sherry anrühren und die Sauce damit binden. Abschmecken und durch ein feines Sieb gießen.

Die Keulen und die Brüste vom Knochengestell abtrennen, aufschneiden und zusammen mit der Füllung anrichten. Die Sauce separat servieren.

Beilage: Kartoffelkroketten, Rosenkohl

Getränkeempfehlung: trockener kalifornische Weißwein

Venezianische Leber-Sauce

Zutaten

350	Gramm	Kalbsleber
2	Essl.	Mehl
40	Gramm	Butter
2		Petersilienstengel
250	Gramm	Zwiebeln, zarte weiße
100	ml	Weißwein
100	ml	Sahne, süß
400	Gramm	Bandnudeln
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Kalbsleber häuten, von Adern und Sehnen befreien - wenn sie eine schöne Spitze der Leber haben, geht das einfach und Sie haben kaum Abfall. Mit anderen Parteien kann es mehr Schwierigkeiten geben, Die brauchen dann unter Umständen ein ganzes Pfund Leber.

Die Leber in schmale, etwa 1/2 cm breite und hohe, längliche Streifen schneiden. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In einer beschichteten Pfanne 20 g Butter zerlassen und die Leberstreifen darin bei guter Hitze unter dauerndem Umwenden rasch trocken anbraten. Sobald die Streifen nicht mehr rot, sondern graubraun sind, herausnehmen und in einem mit heißem Wasser ausgespülten, abgetrockneten Suppenteller geben. Salzen und pfeffern, zugedeckt warm halten.

Unterdessen die Petersilienblätter abzupfen und die Zwiebeln schälen, halbieren und in nicht zu dünne Halbringe schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten, wobei sie aber knackig bleiben sollen. Petersilie dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen. Dann die Sahne angießen und ebenfalls ein wenig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Leberstreifen mitsamt dem ausgetretenen Saft hinzufügen, heiß werden lassen und mit der Sauce überziehen - nicht kochen lassen, sonst wird die Leber hart! Auf den bissfest gekochten Nudeln servieren.

Verhülltes Fleisch mit Leber

Zutaten

8		Koteletts
200	Gramm	Leber
		Salz
		Pfeffer
3		Eier
2	Essl.	Mehl
100	Gramm	Semmelbrösel
200	ml	Öl
100	Gramm	Geriebener Käse

Zubereitung

Die Fleischscheiben werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, dann mit dem gewürzten Leberbrei überzogen, mit Mehl, Ei und Semmelbröseln, welche mit Käse vermischt wurden, paniert. Man brät die Koteletts in heißem Öl. Mit italienischer Soße und Mais in Sahne wird serviert.

Vorspeisensalat mit Hähnchenleber und Kruspeln

Zutaten

4	Handvoll	Salatblätter
		-- Kopfsalatherzen, Rauke,
		-- Feldsalatröschen,
		-- Frisee, Radicchio
2		Milde Schalotten
4		Champignonköpfe
1	klein.	Gärtnergurke

FRISCHE KRÄUTER

Glatte Petersilie
Kerbel
Schnittlauch

AUSSERDEM

		Die abgelöste Brusthaut
		-- eines Brathähnchens
3-		Schöne Hähnchenlebern
4		
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Madeira
		Abgeriebene
		Orangenschale

MARINADE

		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Sherry-Essig
2	Essl.	Raps- oder Olivenöl
1	Essl.	Haselnussöl

Zubereitung

Die Salatblätter putzen, zerzupfen und in einer Schüssel mit den übrigen Salatzutaten mischen: den in feine Ringe gehobelten Schalotten, den ebenfalls sehr fein geschnittenen Champignons und der in dünne Scheiben geschnittenen Gurke. Auch die Kräuterblätter von den Stielen zupfen und dazwischen verteilen. Den Schnittlauch dafür in Röllchen schneiden.

Die Hähnchenhaut mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne langsam ausbraten. Sobald sie knusprig sind, mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Bratfett bis auf einen Esslöffel in ein Schüsselchen abgießen - für spätere Verwendung kalt stellen!

Die Hähnchenleber im verbliebenen Fett rasch auf allen Seiten anbraten, bis sie steif geworden ist. Erst dann salzen und pfeffern, mit etwas Orangenschale parfümieren und schließlich mit Madeira beträufeln. Drehen und wenden, bis der Madeira so verkocht ist, dass er die Lebern umhüllt wie glasiert.

Die Zutaten für die Marinade verrühren und über die Salatzutaten gießen. Alles behutsam mischen und wenden, schließlich auf vier Teller verteilen. Die Lebern schräg aufschneiden und dekorativ auf dem Salat anrichten, alles mit den Kruspeln bestreuen.

Weißbrotherz mit Lebercreme

Zutaten

250	Gramm	Hackfleisch
8		Kartoffeln
1	Stange	Lauch
200	Gramm	Leberwurst
2		Tomaten
1	Bund	Radieschen

Zubereitung

Aus Toastbrotherzen ausstechen und diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten. Die Leberwurst in einer Schüssel mit etwas Sahne vermengen. Diese Mischung mit einem Spritzbeutel auf die Herzen geben und mit Radieschen und Schnittlauch verzieren.

Wildentenpraline mit Gänseleber

Zutaten

2		Wildentenhaxerl
1	Essl.	Butter
150	Gramm	Sahne
1		Eiklar
150	Gramm	Ganslleber
1	Bund	Basilikum
		Blattspinat oder
1/4	Ltr.	Riesling
		Mangoldblätter
100	Gramm	Parmesan
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der
		-- Mühle
		Rucolasalat

Zubereitung

Die Wildentenhaxerl in vorderes und hinteres halbieren, aus dem hinteren Teil wird ausgelöst und das Fleisch für die Farce vorbereitet. Das Vordere wird ausgelöst und plattiert. Mangold oder Blattspinat in kochendem Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken, gut abtrocknen. Das vorbereitete Wildentenfleisch zweimal fein faszieren und mit Eiklar und kaltem Sahne zu einer kompakten Wildentenfarce verarbeiten.

Basilikum in feine Streifen schneiden, in die Farce einrühren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Das plattierte vordere Haxerl mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit dem vorbereiteten Mangold belegen, die Ganslleber, in Butter kurz angebraten und gesalzen, darauflegen.

Das Haxerl mit Farce bestreichen und gemeinsam mit Mangold und Ganslleber zu einer gleichmäßigen Roulade einrollen. Die Wildenten-Praline in Alufolie einwickeln und für 15-20 Minuten im Weinsud pochieren, erkalten lassen, in feine Scheiben aufschneiden und mit geriebenem Parmesan servieren.

Wildgeflügelleber mit Ananas

Zutaten

500	Gramm	Wildgeflügelleber
40	Gramm	Butter
		Weißer Pfeffer, frisch
		-- gemahlen
50	ml	Sherry (Medium dry)
4	Scheiben	Ananas aus der Dose
		Salz
1	Prise	Ingwerpulver

Zubereitung

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die küchenfertige Wildgeflügelleber waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Leberstücke darin kurz, etwa 4 Minuten lang, unter vorsichtigem Wenden braten. Pfeffern, mit dem Sherry begießen und zugedeckt weitere 3 Minuten dünsten. Die Ananasscheiben in Stücke schneiden und zur Leber geben, bei Bedarf auch etwas Saft aus der Dose. Das Gericht leicht salzen, mit Ingwerpulver würzen und in 3 Minuten zugedeckt fertigschmoren.

Wildleberspieß

Zutaten

1,2	kg	Wildleber
5		Zwiebeln
500	Gramm	Große Champignonköpfe
1		Zitrone
2	Essl.	Zitrone
		Salz
		Pfeffer
		Wildgewürz
1/2	Ltr.	Wildsosse
2	Essl.	Johannisbeergelee (o.a. -- Preiselbeerkonfitüre)
1	Becher	Creme Fraiche
200	Gramm	Frische Johannisbeeren o. -- Preiselbeeren
3		EI Honig

Zubereitung

Wildleber waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden. Champignon putzen und mit Zitronensaft beträufeln. Wildleber, Zwiebeln und Champignon abwechselnd auf Spieße stecken. Den Saft von 1 Zitrone mit 3 EL Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wildspieße in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten und garen. Zum Schluss mit der Zitronen/Honigsauce bestreichen und wamm stellen. Das restliche Bratfett mit Wildsauce ablöschen und mit 2 EL Johannisbeergelee sowie Creme Fraiche verfeinern.

Wildschweinleber Original Spessarttrüber-Art'

Zutaten

500	Gramm	Wildschweinleber
500	Gramm	Steinpilze
1		Zwiebel
		Petersilie
80	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
20	ml	Obstler
150	ml	Weißwein
1	Essl.	Zitronensaft
2		Eier, bis 3

Zubereitung

Die Wildschweinleber enthäuten, trockentupfen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Steinpilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, trockentupfen und feinhacken.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten 3-4 Minuten rosa braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

In den Bratfond den Obstler gießen und flambieren, dann mit dem Wein ablöschen und die entstandene Sauce über die Leberscheiben geben. Die feingehackte Zwiebel in der restlichen Butter hellgelb braten, ebenso die Pilze. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.

Die Eier verquirlen, unter die Pilze rühren und stocken lassen, dann die Petersilie darüber streuen. Die Steinpilze mit der gebratenen Leber anrichten.

Dazu passt: Frisches, knuspriges Weißbrot und ein Rieslingaus Franken

Wildschweinleber Spessartträuber-Art

Zutaten

- 500 Gramm Wildschweinleber von einem
-- möglichst jungen Tier
- 500 Gramm Frische Steinpilze
- 1 groß. Zwiebel
- Petersilie
- 80 Gramm Butter
- Salz
- Weißer Pfeffer
- frisch gemahlen
- 20 ml Obstler
- 150 ml Weißwein zum Beispiel
- aus Franken
- 1 Essl. Zitronensaft
- 2 Eier nach Belieben mehr

Zubereitung

Im einst berühmt-berüchtigten *Wirtshaus im Spessart* könnte dieses Gericht auf der Speisekarte gestanden haben. Es wird im Spessart und Odenwald auch heute noch sehr geschätzt.

Die Wildschweinleber enthäuten, trockentupfen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Steinpilze putzen, abspülen, kurz abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, trockentupfen und feinhacken. Die Hälfte der Butter in

einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten 3-4 Minuten rosa braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. In den Bratfond den Obstler gießen und flambieren, dann mit dem Wein ablöschen und die entstandene Sauce über die Leberscheiben geben.

Die feingehackte Zwiebel in der restlichen Butter hellgelb braten, ebenso die Pilze. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Eier verquirlen, unter die Pilze rühren und stocken lassen, dann die Petersilie darüber streuen.

Die Steinpilze mit der gebratenen Leber anrichten.

**** Das passt dazu ****

Frisches, knuspriges Weißbrot und ein Riesling aus Franken.

Dieses Gericht lässt sich auch mit der schmackhaften Hirschleber oder mit der besonders feinen Rehleber zubereiten. Und anstelle von Steinpilzen dürfen Sie auch andere Waldpilze verwenden.

Winterl. Salat M. Gebr. Entenleber U. Granatapfel-Vinaigr

Zutaten

- 1 Essl. Rosinen
- 3 Essl. Rotwein: 2-3 EL
- 1 Granatapfel
- 1 Essl. Kleine Kapern
- 1 Teel. Balsamessig
- 1 Essl. Rotweinessig
- Salz
- Weißer Pfefferf.a.d.M.
- 1 Teel. Honig dünnflüssiger
- 1 Essl. Olivenöl kaltgepresstes
- 3 Essl. Öl geschmacksneutrales
- 60 Gramm Eichblattsalat
- 100 Gramm Entenleber
- 2 Essl. Geflügelfond a.d. Glas

Zubereitung

Die Rosinen mit Wein begießen und einige Stunden zugedeckt einweichen. Den Granatapfel quer halbieren und die saftigen Kerne herauslösen. Mit den Kapern und den eingeweichten Rosinen samt Einweichflüssigkeit vermischen.

Die beiden Essigsorten, Salz, Pfeffer, Honig, Olivenöl und zwei Drittel des Öls zu einer glatten Salatsauce verrühren und zu der vorbereiteten Granatapfelmischung geben.

Eichblattsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke teilen.

Die Entenleber säubern, von eventuell anhaftenden Fett- und Sehnenstreifen befreien und in Stücke schneiden. Das restliche Öl erhitzen und die Leberstücke darin von allen Seiten wenige Minuten scharf anbraten. herausnehmen und warmhalten. Den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Entenleber in dem Bratensaft schwenken.

Den Eichblattsalat mit der Granatapfelvinaigrette in einer großen Schüssel anmachen, auf zwei Teller verteilen und mit den glasierten Leberstücken belegen.

Diese Rezeptidee stammt aus einem alten italienischen Kochbuch, und ich bin absolut begeistert davon - nicht nur der aphrodisischen Kräfte wegen...

Zöpfli mit Kalbsleber und Salbei

Zutaten

		FÜR 4 PORTIONEN
500	Gramm	Kalbsleber
4		Zwiebeln (100 g)
50	Gramm	Butter oder Margarine
1	Essl.	Öl
20		Salbeiblättchen
200	ml	Weißwein (trocken)
200	ml	Kalbsfond (Glas)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
1	Schuss	Zucker
250	Gramm	Zöpfli-Nudeln

Zubereitung

1. Kalbsleber putzen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln längs halbieren und in schmale Streifen schneiden. 2. 25 g Butter oder Margarine mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Leber kurz und scharf darin anbraten und herausnehmen. 3. Zwiebeln im Bratfett andünsten. Salbeiblätter dazugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 10-12 Minuten einkochen lassen. 4. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und auf Portionstellern anrichten. 5. Die restliche Butter oder Margarine in Flöckchen unter die Sauce rühren, die Leber dazugeben und erwärmen, auf die Nudeln geben und sofort servieren.

Zucchini Blüten mit Leberwurstfüllung

Zutaten

4	Zucchini Blüten mit kleinem -- Fruchtansatz
2	Schalotten
1	klein. Apfel
10	Gramm Butter
1	Prise Zucker
1	Teel. Majoranblätter frisch -- gehackt
150	Gramm Grobe Starnberger Leberwurst
1	Essl. Semmelbrösel
1	Eiweiß
50	Gramm Semmelbrösel Fett zum Ausbacken
1	Essl. Öl Frische Thymianblätter Zitronensaft

Zubereitung

Aus den Zucchini Blüten die Staubgefäße entfernen, die Blüten kurz waschen und abtropfen lassen. Die kleinen anhaftenden Zucchini abscheiden und in Scheiben schneiden. Schalotten und Apfel schälen. Den Apfel halbieren, entkernen und wie die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Apfelwürfel dazugeben, mit Zucker und Majoran bestreuen und mitanbraten.

Abkühlen lassen. Das Ausbackfett in einer Friteuse auf 180 oC erhitzen. Die Leberwurst in einer Schüssel verrühren, die Apfelmischung dazugeben und die

Brösel untermischen. Die Masse mit einem Teelöffel in die Blüten füllen und die Enden zusammendrehen. Das Eiweiß in einen tiefen Teller geben und leicht anschlagen. Die Blüten zuerst darin, dann in den Bröseln wenden und die Panade gut andrücken. Im heißen Fett in wenigen Minuten goldbraun ausbacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Zucchini scheiben dazugeben und mit anschwitzen. Mit Thymian bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Das Gemüse portionsweise auf Teller verteilen und jeweils eine gebackene, gut abgetropfte Zucchini blüte darauf anrichten.

Tips

* Zucchini sind mittlerweile zu einer einheimischen Gemüsesorte geworden. Fast jeder Hobbygärtner hat Zucchini im Garten, und - in der Saison - weiß man meist nicht mehr, wohin mit dem Gemüse. Ernten Sie daher zwischendurch die Blüten mit einem kleinen Fruchtansatz. Gefüllt und ausgebacken sind sie ein ganz besonderes Schmankerl!

* Anstelle der Zucchini kann man auch Kürbisblüten füllen!

Lunge

Lunge (Basisinfo)

Lunge hat von allen Innereien den geringsten Nährwert. Da sich aus Lunge recht schmackhafte Gerichte bereiten lassen, die besonders in Österreich (Beuschel) und Frankreich sehr geschätzt werden, sollte sie auch wegen ihrer schlankheitsfördernden Wirkung - viel öfter auf unserem Tisch erscheinen. Zu empfehlen ist aber nur Kalbs- oder Lammlunge, während die grobschwammige Lunge von Rind und Schwein ausschließlich zu Wurst (Leber- und Blutwurst) verarbeitet wird.

Aber bitte beachten: Lungenbraten ist die österreichische Bezeichnung für Rinderfilet.

Vorbereitung: Die Lunge gut wässern und in Wurzelbrühe gar kochen, dann je nach Rezept in Scheibchen oder Streifchen schneiden oder mehr oder weniger grob pürieren.

Beuscherl

Zutaten

1/2		Kalbslunge
1/2		Kalbsherz (zusammen etwa -- 800 g)
1	Ltr.	Wasser
1/2		Wurzelwerk
1		Zwiebel
1	klein.	Lorbeerblatt
1	Stängel	Thymian
1		Gewürznelke
6		Pfefferkörner
		Salz

FÜR DIE SAUCE

60	Gramm	Fett
60	Gramm	Mehl
1	Prise	Zucker
		Weinessig
		Beuscheluppe
		Salz
		Majoran
1	Essl.	Senf
		Zitronensaft, Essig

FÜR DAS BEUSCHELKRÄUTL

2		Essiggurken
20	Gramm	Kapern
1		Sardellenfilet
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
		Petersilie
		Zitronenschale

Zubereitung

Gut gewässerte, gereinigte Kalbslunge und Herz mit kaltem Wasser aufstellen das geputzte Wurzelwerk, die halbierte, braungeröstete Zwiebel, das Lorbeerblatt, den Thymian, die zerquetschten Pfefferkörner, sowie Salz begeben und zum Kochen bringen. Alles zugedeckt langsam (etwa 1 1/2 Stunden) kochen. Dann mit einem Messer in den dicken Teil der Lunge schneiden und sich überzeugen, ob sie durchgekocht ist. Sie darf innen noch ein wenig rosa sein. Jetzt die Lunge zum Auskühlen in kaltes, leicht gesalzenes Wasser legen, während in der Suppe das Herz noch langsam weiterkochen muß, bis es weich genug ist.

Inzwischen das »Beuschelkräutl« zubereiten: Salzgurken, Kapern, Sardellenfilet, Zwiebel, Petersilie und Knoblauch sowie etwas Zitronenschale als »Würze« fein hacken.

Lunge und Herz in dünne, kurze Streifen schneiden, wobei eventuell vorhandene Knorpel zu entfernen sind. Dann in Fett das Mehl und eine Prise Zucker unter ständigem Rühren braun rösten, das gehackte Beuschelkräutl dazugeben, kurz mitrösten, mit einem kräftigen Spritzer Weinessig abschrecken und sofort mit geseihter Beuscheluppe aufgießen diese Sauce 1/2 Stunde verkochen lassen, dann auf das Beuschel

passieren. Während es zum Aufkochen kommt, mit Senf, Zitronensaft, Salz, Majoran und Essig abschmecken und alles noch 1/4 Stunde ziehen lassen.

Auf die gleiche Art können Schweins- und Schöpsenbeuscherl zubereitet werden.

Beilage: Semmelknödel, Serviettenknödel oder Grießstrudel

Blintschiki mit Leber

Zutaten

		Teig nach Grundrezept
1/2	kg	Kalbsleber
1/2	kg	Kalbslunge
1		'Karotte
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
		-- 5 hartgekochte Eier
1 1/2	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Blintschiki von beiden Seiten backen. Gewaschene Innereien mit Karotte und Petersilie in Salzwasser weich kochen und durch den Fleischwolf drehen. Gehackte Zwiebel in Butter anbraten und die durchgedrehten Innereien kurz mittrösten. Mit kleingewürfelten Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen. In eine gefettete Kasserolle lagenweise Blintschiki und Füllung schichten und im Rohr bei Mittelhitze etwa 1 Stunde goldbraun backen. Eine pikante dunkle Sauce dazu servieren.

Gebackene Beuschelröllchen (Mou de Boeuf Frit)

Zutaten

1	kg	Rindslunge
		Salzwasser
60	Gramm	Petersilienwurzel
60	Gramm	Gelbe Rübe
40	Gramm	Sellerieknolle
5		Pfefferkörner
2		Gewürzkörner
		Thymian
		Lorbeerblatt
		Zitronenschalen
2		Semmeln
40	Gramm	Fett (1)
250	Gramm	Fett (2)
10	Gramm	Zwiebeln
5	Gramm	Petersiliengrün
2		Eier
		Salz
		Oblaten

ZUM PANIEREN

80	Gramm	Mehl
120	Gramm	Semmelbrösel
2		Eier

Zubereitung

: - Wiener Küche 1906

:- (1) Zum Rösten der Zwiebel
:- (2) Zum nachherigen Herausbacken

Das Beuschel wird in Salzwasser unter Zugabe von Wurzelwerk, den Gewürzen und Zitronenschalen weichgekocht und nach dem Erkalten mit den in Wasser erweichten, ausgedrückten Semmeln zerhackt (faschiert).

Diese Masse wird mit in Fett angerösteter, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie, Ei und Salz gut verrührt, zu Röllchen geformt, in Oblaten gewickelt, in Mehl, Ei und Semmelbrösel getunkt (paniert) und in heißem Fett gebacken.

Besser als durch die beiden Semmeln wird das gehackte Beuschel jedoch durch ein Bechamel aus 1/16 l Milch und 40 Gramm Mehl gebunden.

Beilage: Salat, Gemüse u.dgl.

Kalbs-Greck nach Großmutterart

Zutaten

- 1/3 Kalbslunge
- 2/3 Kalbsherz
- Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Eingesottene Butter
- 500 ml Fleischbouillon
- 1 Glas Weißwein
- 1 Essl. Tomatenmark
- Mehlbuttermischung aus
- 1 Essl. Zimmerwarme Butter mit
- 1 Essl. Mehl gut verknetet

Zubereitung

Fleisch (beim Metzger vorbestellen) in zirka 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eingesottener Butter gut anbraten. Zwiebeln grob hacken und mitdämpfen. Mit Fleischbouillon ablöschen. Weißwein dazugeben. Nach Belieben Tomatenmark beifügen und eventuell nochmals würzen. Die Sauce zuletzt mit Mehlbuttermischung binden.

Serviertipp: mit Salzkartoffeln servieren.

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel

Zutaten

ZUM KOCHEN

- 1/2 Kalbslunge
- 1/2 Kalbsherz
- 4 Ltr. Wasser
- 1 Bund Wurzelwerk (Sellerie,
-- Karotten, Lauch)
- Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- Zitronenschale
- Gewürznelken

ZUM FERTIGSTELLEN

- Salz, Pfeffer
- Senf, 1 TL Senfkörner
- Lorbeerblätter
- 1 Teel. Wacholderbeeren
- 3 Gewürznelken bis 1/3 mehr
- Zitronenschale
- 1 Prise Piment
- 1 Teel. Scharfer Paprika
- 1 Essl. Kapern (gehackt)
- 7 groß. Essiggurken (fein
-- geschnitten)
- 1 Suppenwürfel bis doppelte
-- Menge
- Schuss Essig
- 125 ml Rotwein
- Öl
- 2 Essl. Mehl

FÜR DIE SEMMELEKNÖDELN

- 6 Altbackene Semmeln
- 188 ml Heiße Milch

- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- Kleine Zwiebel
- Etwas Butter
- 2 Essl. Gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 3 Essl. Mehl

Zubereitung

Wasser mit sämtlichen Aromaten aufkochen. Sobald das Wasser dem Siedepunkt nahe ist, Beuschel und Herz einlegen, etwa 90 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Weich gekochte Lunge und Herz, sehr fein nudelig schneiden, sämtliche 'Luftröhren' wegschneiden. Zwei große Zwiebel fein schneiden, in ca. 100 g Öl in einer großen Kasserolle zu mittelbrauner Farbe anrösten. Etwa 2 EL Mehl zugeben und zu dunkler Farbe rösten. Vom Feuer nehmen, mit Wasser aufgießen, glatt verrühren, bis das Ganze kocht.

Geschnittenes Beuschel und Herz, Salz, Pfeffer, Senf, Senfkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken, Zitronenschale, Piment, Paprika, Kapern, Essiggurken und Suppenwürfel zugeben. Immer wieder gut umrühren, mit Essig und Rotwein abschmecken. Noch etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Semmelknödeln Semmel mit heißer Milch übergießen und quellen lassen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Fein geschnittene Zwiebel in etwas Butter hell anrösten, Petersilie kurz mitrösten. Die ausgedrückten Semmeln sowie die Zwiebeln mit 2 Eiern und Mehl vermischen. (Wenn der Teig zu weich ist, ev. Semmelbrösel einarbeiten, ist er zu fest, vorsichtig mit einem Löffel wenig Öl dazumischen.) Knödeln formen und in kochendes Salzwasser einlegen, ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

Kalbsbeuschel mit Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Lungenhaschee

Zutaten

1		Geschlinge (Herz/Lunge)
2		Mohrrüben
1	groß.	Porreestange
1		Petersiellenwurzel
1		Sellerie mit Blättern
		Salz
1	Prise	Pfeffer
		Essig
1	Prise	Zucker
50	Gramm	Margarine
1 1/2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Geschlinge waschen, mit Suppengrün und etwas Salz weichkochen. Je nach Größe des Geschlinges dauert das etwa 1 Stunde.

Anschließend alles in kleine Würfel schneiden.

Die Margarine in einem größerem Tpf zerlassen. Mit dem Mehl verrühren und mit der Brühe vom Lungenhaschee ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und Zucker abschmecken.

Dann das keingeschnittene Lungenhaschee und das Suppengrün hinzufügen.

Als Beilage: Salzkartoffeln.

Lungenhaschee mit Setzei (Brandenburg)

Zutaten

1	kg	Kalbslunge
2		Zwiebeln
1	Bund	Suppengemüse
2		Lorbeerblätter
50	Gramm	Margarine
4		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
		Essig
		Piment
		Mehl

Zubereitung

Die gesäuberte Lunge in Stücke schneiden, in Salzwasser aufkochen und gut abschäumen. Suppengemüse, 1 Zwiebel, Lorbeerblätter, Piment, Salz und Pfeffer hinzufügen und weich kochen.

Mit Margarine, einer gewürfelten Zwiebel und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit Brühe von der Lunge auffüllen und kochen lassen, so dass eine sämige Soße entsteht.

Die Lunge durch den Wolf drehen, in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Das Haschee anrichten und auf jede Portion ein Spiegelei setzen.

Dazu schmecken saure Gurken und Salzkartoffeln

Lungenragout (Gulasch Iz Ljogkich)

Zutaten

500	Gramm	Lunge
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
1		Zwiebel gehackt
500	ml	Fleischbrühe
1	Essl.	Tomatenmark
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Lunge waschen, in kochendes Wasser legen und bei reduzierter Hitze eineinhalb bis zwei Stunden kochen. In Würfel von jeweils 30 bis 40 g schneiden, pfeffern und salzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Lungen ausbraten. Mit dem Mehl bestäuben, die Zwiebel hinzugeben und einige Minuten weiterbraten.

Das Fleisch in eine Kasserolle geben, die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark vermischen und über das Fleisch gießen. Das Lorbeerblatt beifügen, einen Deckel auf die Kasserolle setzen und 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Dazu: Salz- oder Bratkartoffeln, sowie Rohkostsalat.

Lungenschmarrn

Zutaten

Mehl
Butter zerlassen
Sahne frisch
Korinthen gequollen
Rosinen feingehackt
Eigelbe Menge nach Belieben
Kalbslunge gekocht und
-- püriert
Zitronenschale gerieben
Eiweiß steif geschlagen
Butter zum Ausbuttern

Zubereitung

Mehl und zerlassene Butter verrühren, mit frischer Sahne verkochen, gequollene Korinthen, feingehackte Rosinen, mehrere Eigelb und gekochte und pürierte Kalbslunge hinzufügen, mit geriebener Zitronenschale würzen. Steifgeschlagenes Eiweiß unter die Masse ziehen, in eine ausgebutterte Pfanne füllen, im Ofen kurz anbacken, dann den Teig mit zwei Gabeln zerreißen und im Ofen fertigbacken.

Lungenstrudel

Zutaten

Mehl
Wasser
Salz
Vorgekochte Kalbslunge
-- feingemahlen
Brötchen eingeweicht
Ei
Kräuter
Gewürze
Sauermilch

Zubereitung

Für diese österreichische Spezialität bereitet man aus Mehl, Wasser und Salz einen einfachen Teig und rollt diesen sehr dünn aus.

Die vorgekochte Kalbslunge feinmahlen, mit eingeweichter Semmel, Ei, Kräutern und Gewürzen verarbeiten, die Masse auf den Teig streichen, zusammenrollen, mit Sauermilch begießen und im Ofen goldbraun backen.

Lungensuppe mit Reis

Zutaten

Zwiebel feingehackt
Butter
Gekochte Kalbslunge
-- gewürfelt
Fleischbrühe
Reis
Parmesan gerieben

Zubereitung

Feingehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, gewürfelte, gekochte Kalbslunge hinzugeben, kurz rösten, mit Fleischbrühe auffüllen. Darin den Reis quellen lassen und zuletzt geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Pikantes Wein-Beuschel

Zutaten

1		Zwiebel
20	Gramm	Karotten
20	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Petersiliewurzel
20	Gramm	Butter
1		Schweinsherz (ca. 25 dag)
100	Gramm	Schweinslunge
125	ml	Trockener Rotwein
125	ml	Bouillon (Würfelsuppe)
2		Kapern
3		Pfefferkörner
1	Essl.	Scharfer Senf
1	Essl.	Paradeismark
2	Essl.	Sauerrahm
1	Teel.	Griffiges Mehl
		Salz

Zubereitung

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Gemüse putzen und raffeln. Zwiebel, Gemüse und Fett in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und bei 650 Watt 2 Minuten zugedeckt garen. Herz der Länge nach halbieren, von Sehnen und Fett befreien und in dünne Streifen schneiden. Lunge von Röhren befreien und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Innereien zum Gemüse geben und mit Rotwein sowie Bouillon aufgießen. Gewürze, Senf und Paradeismark dazugeben, durchrühren und 6 Minuten zugedeckt bei 650 Watt garen. Sauerrahm mit Mehl verrühren und unter das Beuschel mengen. Nochmals bei 650 Watt zugedeckt 7 Minuten garen.

Dazu passend: Semmelknödel.

Saure Innereien / Beuschel (Sauer Gehäck)

Zutaten

800 Gramm Lunge und Herz vom
Schwein
1 Bund Suppengrün
1 Teel. Salz
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
1 Ltr. Wasser
40 Gramm Mehl
40 Gramm Butter
1/2 Ltr. Kochbrühe
Salz
Pfeffer
Majoran
Essig

Zubereitung

Lunge und Herz mit Suppengrün, Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner im Wasser ca. 1 Stunde garen. Lunge etwas früher herausnehmen. Im Kochsud etwas abkühlen lassen, dann in schmale Streifen schneiden.

Mehl in Butter hellbraun anrösten, mit Kochbrühe ablöschen, unter rühren zu einer dickflüssigen Soße kochen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Essig würzen und die geschnittenen Innereien zugeben, einmal aufkochen. Es kann auch etwas Leber oder Zunge dafür gekocht werden.

Saure Lunge

Zutaten

1		Lunge vom Schwein
1		Herz vom Schwein
125	ml	Essig
1	mittl.	Zwiebel
2	Essl.	Mehl
3		Lorbeerblätter
2		Nelken
3		Pfefferkörner
		Fett
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Lunge und das Herz sehr sorgfältig waschen, mit den Gewürzen, der Zwiebel und dem Essig in Salzwasser garkochen.

Kochzeit Schweinelunge: ca. 1 Stunde, Kochzeit Rinderlunge: ca. 1,5 Stunden

Die Innereien herausnehmen, Adern entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden.

Mit dem Mehl und dem Fett eine mittelbraune Einbrenne herstellen. Die Innereien zugeben und durch ein Sieb von dem Kochsud dazugeben. Die Innereien sollten knapp bedeckt sein.

10 Minuten köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und, falls nötig, noch etwas Essig abschmecken. Die Soße sollte schön sauer sein.

Dazu passen am besten Mehlklöße.

Tip: Die Innereien gelingen besonders gut, wenn Sie über Nacht sauerbratenähnlich mariniert werden.

Saures Beuschel

Zutaten

1	kg	Beuschel(Lunge u. Herz)
		Salz
2	Tassen	Suppengrüngeschnitten
5		Nelken
1		Lorbeerblatt
1/2		Zitronenschale
1	Teel.	Liebstock
75	Gramm	Butter oder Margarine
25	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zucker
1		Zitrone den Saft
1 1/2	Teel.	Fleischextrakt
1	Tasse	Saure Sahne
2	Teel.	Tomatenmark

Zubereitung

Lunge und Herz waschen, das Herz aufschneiden und beides zusammen mit kaltem Salzwasser und Suppengrün aufsetzen. Außerdem in einem Gazebeutel die anderen Gewürze mitkochen lassen. Das Herz etwas länger kochen. Dann beide Stücke in der Bouillon abkühlen lassen, den Gazebeutel entfernen und das Fleisch in Form von Bandnudeln aufschneiden. Aus Butter oder Margarine mit Mehl in der Pfanne eine Schwitze bereiten, diese mit der Beuschelbouillon ablöschen und mit Zucker, Zitronensaft und Fleischextrakt würzen. Dazu kommen noch saure Sahne und Tomatenmark. Die Sauce unter Umrühren aufkochen und über die Beuschelstreifen gießen. Sie können auch noch gehackte Kräuter untermischen, besonders Dill schmeckt gut. Dazu Bratkartoffel und Tomatensalat.

Veltlinerbeuschl (Dac-Beuschl)

Zutaten

2	kg	Schweinslunge
3		Schweinszungen
3		Schweinsherzen
3		Zwiebeln
350	Gramm	Karotten
		Zeller (geschält)
		Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz, Thymian
4	Ltr.	Wasser
300	ml	DAC
		Zitrone

FÜR DIE SAUCE

10	Essl.	Öl
100	Gramm	Mehl
120	Gramm	Essiggurkerln
40	Gramm	Kapern
10	Gramm	Sardellenpaste
		DAC
		Senf, Essig, Pfeffer, Salz, Majoran

Zubereitung

Lunge, Zunge und Herz mit Wasser, Wein, Karotten, Zeller, Zwiebel und Gewürzen langsam kochen.

Zuerst Lunge und Gemüse aus dem Sud heben und mit kaltem Wasser abkühlen. Herz und Zunge etwas länger kochen und dann auch abkühlen. Zunge abschälen.

Sud reduzierend kochen. Abgekühlte Lunge, Zunge und Herz in dünne Blätter und dann in Streifen schneiden. Wurzelgemüse in kleine Würfeln schneiden.

Zwiebeln, Kapern und Gurkerln fein hacken. Öl erhitzen, Mehl darin dunkelbraun rösten. Feingehacktes begeben, mitrösten und mit dem Sud aufgießen.

Sauce mollig kochen (fest rühren). Beuschelstreifen und Gemüsewürfel begeben, mit DAC und Essig abschmecken.

Milz

Milzschnittensuppe

Zutaten

- 1 Ltr. Fleisch- od. Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- Etwas Frische Petersilie
- Etwas Fett
- 100 Gramm Geschabte Rindermilz
- 30 Gramm Butter bis 1/3 mehr
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss
- Semmel- od.
- Weißbrotschnitten
- Fett zum Backen

Zubereitung

Zwiebel fein schneiden, Petersilie hacken und beides in etwas Fett anschwitzen. Dann gibt man die geschabte Rindermilz dazu und lässt alles einige Minuten dünsten. Zwischenzeitlich die Butter schaumig rühren und dann mit dem Ei zu der Milzmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse auf Weißbrot- oder Semmelschnitten streichen und in heißem Fett herausbacken (zuerst mit bestrichener Seite nach unten). Anschließend mit Suppe servieren.

Niere

Nieren - Info

Nieren

Mit Nieren können Sie vorzügliche Gerichte zubereiten. Ob gegrillt, geschmort oder gekocht. Kalbs- und Schweinenieren werden mit einem scharfen Messer halbiert - Rindernieren geviertelt. Danach sollten sie etwa 1 Stunde gewässert werden. So erhalten Sie einen milden Geschmack.

Braten oder schmoren Sie Nieren nicht zu lange, sonst werden sie zäh. Und stets erst nach dem Braten oder Schmoren salzen.

Kalbsnieren sind besonders zart, ihr Fleisch ist sehr hell. Die Kalbsniere wird immer mit der Fettschicht verkauft.

Rindernieren - aus vielen Lappen bestehend - wiegen etwa 500 g, sind dunkelrot und werden ohne das anhaftende Fett verkauft.

Schweinenieren haben die typische Nierenform. Ihre Farbe: ein helles Rotbraun. Sie wiegen etwa 125 g und werden ohne das anhaftende Fett angeboten.

Flammbierte Nieren

Zutaten

2		Kalbsnieren a 250 g
2	Essl.	Mehl
40	Gramm	Margarine
4	Essl.	Weinbrand
8	Essl.	Sahne
1	Essl.	Sherry
1	Prise	Zucker
		Salz und Pfeffer
		Thymian
		Zitronensaft

Zubereitung

Nieren längs durchschneiden. 10 Min. unter fließendem, kaltem Wasser spülen, trockentupfen. Röhren herausschneiden. Nieren in schmale Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben.

Margarine in einer Pfanne zerlassen, Nierenstreifen zugeben, anbraten. Weinbrand in einer Kelle erwärmen, über die Nieren gießen und sofort anzünden. Sahne unter die Nieren rühren, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Gebratene Nieren

Zutaten

7 Essl. Olivenöl
1/2 Tasse Feingehackte Zwiebeln
375 Gramm Frische Tomaten
1 Essl. Fruchtessig
750 Gramm Lammniere
1 Knoblauchzehe feingehackt
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer

Zubereitung

Lammnieren vom überflüssigen Fett befreien und vierteln. Tomaten schälen, entkernen und feinhacken.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, glasig werden lassen.

Tomaten und Essig dazugeben und solange einkochen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist und sich ein lockerer Brei gebildet hat. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Nierenviertel trocken tupfen und mit etwas Pfeffer und Salz bestreut in das Fett geben. Unter häufigen wenden ca. 4 bis 5 Min. braten, bis sie von allen Seiten leicht gebräunt sind. Den Tomatenbrei über die Nieren geben und 1 bis 2 Min. gründlich erhitzen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis servieren.

Gebratene Nieren mit Senfsauce (Rognons En Casserole)

Zutaten

- 6 Essl. Butter
- 4 Kalbsnieren
-- ODER
- 12 - Lammnieren, abgezogen
- 2 Essl. Schalotten feingeschnitten
- 3/4 Tasse Weißwein, herb
- 4 Essl. Butter*
- 2 Essl. Dijon-Senf
- 1/2 Teel. Salz
schwarzer Pfeffer a.d.M.
- 2 Teel. Zitronensaft
- 3 Essl. Petersilie feingehackt

Zubereitung

In einer schweren flachen, feuerfesten Kasserolle von ca. 25 cm Durchmesser oder in einer Flambierpfanne lässt man Butter auf mäßiger Hitze zergehen. Sobald der Schaum verschwindet, brät man, ohne zuzudecken, die Nieren in der Butter und wendet sie häufig, bis sie leicht angebräunt sind. Kalbsnieren benötigen 10 Minuten, Lammnieren 4-5 Minuten. Mit einer Küchenzange hebt man sie auf eine gewärmte Platte und deckt sie lose zu.

Nun gibt man die Schalotten in die in der Kasserolle verbliebene Butter und dünstet sie unter stetigem Rühren etwa eine Minute. Dann den Wein zugeben, aufkochen lassen und dabei allen braunen, an der Kasserolle haftenden Bratensatz lösen. 4-5 Minuten sprudeln lassen, bis der Wein auf 1/3 reduziert ist, und die Kasserolle vom Feuer nehmen. Die restliche Butter* wird schaumig gerührt, indem man sie mit einem Holzlöffel kräftig schlägt, bis sie ganz luftig ist. Dann mischt man Senf, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle darunter und gibt, abseits vom Herd, die gewürzte Butter esslöffelweise in die Kasserolle, beträufelt sie mit Zitronensaft, streut Petersilie darüber und schwenkt sie auf kleiner Flamme ein oder zwei Minuten, um sie heiß zu machen.

Zum Servieren gibt man die Nieren wieder in die Kasserolle und häufelt rundherum frische, in Butter gebräunte, Champignonscheiben an.

Gedünstete Schweinsnieren

Zutaten

8		Schweinenieren
		-- bis 1/4 mehr
70	Gramm	Speck
		Butter
1	mittl.	Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
		Majoran

Zubereitung

Die Schweinsnieren (8 bis 10 Stück) werden sorgfältig enthäutet, gewaschen und in feine, nur messerrückendicke Scheiben geschnitten und eine Viertelstunde gewässert. In einer Kasserolle lässt man 7 dkg feinwürfelig geschnittenen Speck glasig werden, gibt ein Stückchen gute Butter hinein, lässt darin eine mittlere, geriebene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die abgetrockneten Nierenscheiben, etas Salz und Pfeffer und etwas Majoran hinein und dünstet die Nieren gar -- aber ja nicht zu weich. Wenn der Saft eingedünstet ist, gießt man etwas Suppe nach. In Gläser gefüllt, sterilisiert man 50 Minuten bei 100 Grad.

Kurz vor dem Anrichten staubt man die Nieren mit etwas Mehl ein und trägt sie mit kleinen Nocken oder Erdäpfelpüree auf.

Geröstete Nieren mit Hirn

Zutaten

2		Schweinenieren
60	Gramm	Butter
1	mittl.	Zwiebel
1		Kalbshirn
		Salz
		Pfeffer
		Majoran

Zubereitung

Die Schweinsnieren werden sorgfältig enthäutet, ausgewaschen, abgetrocknet und in sehr feine, nur messerrückendicke Scheiben geschnitten. In eine Kasserolle gibt man 6 dkg gute Butter, lässt darin eine mittlere, geriebene Zwiebel goldgelb anlaufen und gibt die geschnittenen Nieren hinein sodann wäscht und häutet man ein Kalbshirn, schneidet es in große Stücke, gibt es ebenfalls in die Kasserolle und lässt alle auf hellem Feuer 6 bis 8 Minuten rösten, würzt es mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Majoran und richtet sofort an.

Man kann Kartoffelpüree dazu geben oder auch kleine Nocken.

Kalbsniere im Körbchen

Zutaten

1		Apfel grün
1	Pack.	Datteln
2		Bananen mini
1		Kalbsniere
3		Kartoffeln
3/4	Ltr.	GREENFIDDICH : - Whiskey

Zubereitung

Kartoffel mit einer Maschine (erhältlich im Asien- Shop) zu Spaghetti drehen. Öl erhitzen und die Kartoffelspaghetti darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsnieren in Öl mit gehackten Zwiebeln braten. Nach dem Anbraten salzen. Aus gehacktem Basilikum, zerdrückter Knoblauchzehe, Olivenöl, Sojasauce, Tabasco und Curry ein Pesto bereiten. Das Pesto über die Nieren geben. Die Nieren auf den Kartoffelspaghetti anrichten.

Kalbsniere in Strudelteig

Zutaten

1		Kalbsniere
		Salz
		Pfeffer, schwarz, frisch
		-- gemahlen
1	Teel.	Englisches Senfpulver
1	Teel.	Butter
1/2		Schalotte
1	Dose	Steinpilze 210 ml-Dose
1	Teel.	Petersilie
1/2	Teel.	Estragon
1/2	Pack.	Strudelteig tiefgekühlt
1	Teel.	Butter

Zubereitung

Die Kalbsniere vom Fett und von den Röhren befreien, würzen und mit dem englischen Senfpulver einreiben. In der Butter kurz von allen Seiten braten, herausnehmen. Erkalten lassen.

Die Schalotte in ganz kleine Würfel schneiden und zusammen mit den ebenfalls sehr klein geschnittenen Steinpilzen, die vorher gut abgespült wurden, anschwitzen.

ZUR SAUCE

1	Scheibe	Schinken, gekocht
1		Essiggurke
1	Teel.	Butter
2	Essl.	Senf, mittelscharf
1/2	Tasse	Weißwein
1/2	Tasse	Sahne
		Schwarzer Pfeffer
		-- grob geschrotet

Petersilie und Estragon zugebn, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls erkalten lassen.

Strudeltein nach Vorschrift ausrollen, die Niere darauflegen, mit den Steinpilzen bedecken. Teig zusammenschlagen, die Enden gut zusammendrücken, ausgestochene Teigreste als Garnitur darauflegen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei

250 Grad zwanzig Minuten backen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Den gekochten Schinken vom Fett befreien und, zusammen mit der geschälten, entkernten Essiggurke, in Streifen schneiden.

In der Butter anschwitzen, mit Senf verrühren und mit Weißwein und Sahne aufgießen. Zur Saucenkonsistenz einköcheln lassen, mit dem grob geschroteten schwarzen Pfeffer abschmecken und zur Kalbsniere servieren.

Dazu passt sehr gut frischer Feldsalat mit etwas Buttermilch und geriebenem Meerrettich angemacht.

Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisott

Zutaten

200	Gramm	Graupen
150	Gramm	Kalbsniere
200	ml	Kirschen
5		Möhren
1	Tafel	STOLLWERCK Schokolade
4		Riesenchampignons
2		Zucchini

Zubereitung

Die Nieren in Wasser einweichen. Die Graupen in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Brühe auffüllen und ca. 13 min. dünsten lassen. Die Champignons putzen, waschen, von den Stielen befreien und in ein wenig Wasser dünsten. Die Zucchini quer halbieren, die Kerne entfernen und statt dessen eine geschälte, zurechtgeschnittene Möhre hineinstecken. Mit den Pilzen dünsten. Die Nieren in Stücke teilen, von Sehnen und Fett befreien, in Butter scharf anbraten, mit Pfeffer und Brandy würzen und zur Seite stellen. Den Bratensaft mit Rotwein, Sahne, Brandy, Brühe, Senf, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Zucchini in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, die Champignons dazulegen und mit den Graupen füllen. Die Nieren mit der Sauce in der Mitte des Tellers plazieren.

Kalbsnieren an Schabziger-Senf-Sauce

Zutaten

600 Gramm Kalbsnieren
-- in 2 cm dicke Scheiben
1 Essl. Senf
Pfeffer
20 Gramm Butter

SAUCE

100 ml Weißwein
200 ml Bouillon
1 Essl. Senfkörner
1 Teel. Senfpulver
20 Gramm Schabziger gerieben
100 ml Saucenrahm

Zubereitung

Nierenscheiben mit Senf bestreichen und mit Pfeffer würzen. In der warmen Butter bei nicht zu starker Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen.

Fond mit Weißwein ablöschen, Bouillon dazugießen. Senfkörner und ~pulver beifügen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Schabziger mit dem Saucenrahm beifügen. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird.

Über die Nieren gießen und mit Reis servieren.

Kalbsnieren an Sherrysauce

Zutaten

5	Essl.	Olivenöl
2		Zwiebeln fein gehackt
1		Knoblauchzehe gepresst
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Mehl
100	ml	Brühe
2	Bund	Petersilie gehackt
600	Gramm	Kalbsnieren
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Trockener Sherry

Zubereitung

3/5 vom Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Lorbeerblatt begeben, alles mit Mehl bestäuben, gut durchmischen und mit der Brühe ablöschen. Auf großer Flamme einkochen, ständig rühren. Die feingehackte Petersilie dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.

Restliches Olivenöl erhitzen, die geschnittene Nierchen dazugeben, würzen. Einige Minuten braten. Ständig wenden, damit sie ringsum angebraten werden. Die Nierchen herausnehmen, warm stellen.

Bratfond mit dem Sherry ablöschen, dabei den Bratfond gut unter den Sherry rühren. Die Nierchen wieder dazugeben, die Zwiebelsauce darübergießen und aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme zwei Minuten ziehen lassen, eventl. nachwürzen.

Sofort auf eine gewärmte Platte anrichten und servieren.

Dazu: z.B. Safranreis.

Kalbsnieren in Knoblauchsahne

Zutaten

2		Kalbsnieren je 350g
4	Essl.	Oliven/Pflanzenöl
10	Zehen	Knoblauch
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Worcestershiresauce
1	Teel.	Zitronensaft
125	ml	Sahne
4	Bund	Petersilie
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Kalbsnieren längs halbieren, Fett und Äderchen herauslösen, unter fließendem Wasser gut abspülen und in dünne Scheibchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die feingehackten Knoblauchzehen darin goldgelb werden lassen, dann Nierchen dazugeben und bei großer Hitze 4-5 min braten. Herausnehmen und warm halten. Im Bratenfond Senf, Wor. sauce Pfeffer, Salz und Zitronensaft verrühren, Bratensaft von den warm gehaltenen Nierchen zufügen, dann Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Nierchen wieder in die Sauce geben, feingehackte Petersilie unterrühren, nochmals abschmecken und sofort servieren.

Beilage: Reis

Kalbsnieren müssen beim Fleischer vorbestellt werden, falls sie nicht zu bekommen sind kann man auch Schweinenieren verwenden, die müssen aber unbedingt gewässert werden!!

Kalbsnieren mit Portwein

Zutaten

500 Gramm Kalbsnieren
500 Gramm Tomaten
1 Zwiebel
1 Teel. Mehl
3 Essl. Olivenöl
5 Essl. Roter Portwein
Salz
Weißer Pfeffer f.a.d.M.
Gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Nieren längs halbieren, von Häuten und weißen Teilen befreien, 30 min. wässern. Das Wasser dabei mehrmals erneuern.

Tomaten kurz blanchieren, häuten und in Stücke schneiden. Stielansatz und Kerne entfernen. Die Zwiebel schälen und hacken. Nieren abtrocknen, in feine Scheiben zerteilen, mit Mehl bestäuben.

Zwiebelwürfel in heißem Oel glasig dünsten. Nieren zugeben und kräftig anbraten. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Tomaten zufügen, 2 min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Beilage: Hartweizen-Spaghetti Zubereitungszeit 45 min.

Kalbsnieren Parisienne

Zutaten

2		Kalbsnieren a 250 g
2	Essl.	Butterschmalz
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
125	Gramm	Champignons
		Salz
		Pfeffer
1	Karton	Creme fraiche a 150 g
125	Gramm	Gekochter Schinken
		-- in Scheiben
		Weinbrand

Zubereitung

Nieren längs halbieren, von Fett und Adern befreien, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Flambierpfanne auf der Kochstelle erhitzen, die Nierenscheiben 3-4 Minuten gut darin anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Das restliche Schmalz in der Flambierpfanne zerlassen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Champignons putzen, waschen, größere Köpfe halbieren, in Scheiben schneiden und zu den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln geben. Etwa 3 Minuten mitdünsten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Creme fraiche unterrühren und 2-3 Minuten durchschmoren lassen.

Schinken in Streifen schneiden, hinzufügen, miterhitzen, die Nierenscheiben dazugeben, erhitzen, mit Weinbrand flambieren und sofort servieren.

Kalbsnierenbraten II

Zutaten

100	Gramm	Kalbsrücken ohne Knochen
1		Kalbsniere
6		Wacholderbeeren evtl. 2/3 -- mehr, zerdrückt
1/4	Ltr.	Weißwein trocken
2		Staudensellerie
2	Essl.	grobes Salz

Zubereitung

In die magere Seite des Kalbsrückens eine Tasche der Nierengröße entsprechend schneiden. Die Niere säubern, in die Fleischtasche geben und das Fleischstück mit Küchengarn binden. Mit Salz und Wacholder einreiben und in einen Bräter legen. Weißwein zufügen und im Backofen bei 190 o C 90 min braten. 20 min vor Bratende den geputzten und in lange Streifen geschnittenen Staudensellerie zufügen und mitgaren. Im Bräter servieren.

Kalbsnierenbraten mit Staudensellerie

Zutaten

- 1 kg Kalbsrücken, ohne Knochen
- 1 Kalbsniere
- 8 Wacholderbeeren zerdrückt
- 1/4 Ltr. Trockener Weißwein
- 2 Selleriestauden
- 2 Essl. Grobes Salz

Zubereitung

Kalbsrücken mit der Haut nach unten legen. In die magere Seite eine Tasche der Nierengröße entsprechend schneiden.

Die Niere säubern, in die Fleischtasche und das Fleischstück mit Küchengarb binden. Mit Salz und Wacholderbeeren einreiben und in einen Bräter legen. Weißwein zufügen und im Backofen bei 190 Grad 90 Minuten braten.

20 Minuten vor Bratende den geputzten und in lange Streifen geschnittenen Staudensellerie zufügen und mitgaren. Im Bräter servieren.

Kalbsnierenpastete

Zutaten

300	Gramm	Blätterteig
250	Gramm	Kalbsbratwurstbrät
1	Dose	Gänselebermousse (Paste)
1		Schalotte, feingehackt
250	Gramm	Kalbsnieren
1	Essl.	Butter
1	Dose	Trüffeln
2	Essl.	Cognac
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
		Estragon
1		Eiweiß
1		Eigelb

Zubereitung

Die sehr klein, feinblättrig geschnittenen Kalbsnieren in Butter schwach anbraten, bis sie nicht mehr blutig sind. Brät, Gänselebermousse, gehackte Schalotte, feingeschnittene Trüffeln, Cognac und Ei vermischen. Die Nieren mit wenig Salz, Pfeffer und Estragon würzen, unter die Masse ziehen und diese zu einer langen Rolle formen.

Den Blätterteig auswallen, die Masse daraufgeben und gut einpacken. Ränder mit Eiweiß bestreichen. Pastete auf ein kalt abgspültes Blech legen und mit Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen.

Niere auf Senfsosse

Zutaten

- 1 Pack. IGLO Gemüse Mischung
- 1 Pack. Laugenbrezeln
- 1 Kalbsniere
- 500 Gramm Polenta
- 1 Pack. Nori - Algen
- 1 Pack. SCHWARTAU Marzipan
- 1 Tomate
- 1 Dose Schattenmorellen
- 2 Zwiebeln

Zubereitung

Die Niere parieren, würzen, würfeln und mit Zwiebelspalten in Olivenöl anbraten. Für die Soße einen Becher Sahne reduzieren, zwei Teelöffel Senf einrühren, mit einem Brühwürfel, Weißwein, kalt angerührter Stärke, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern und mit einer Hälfte der angebratenen Nierenwürfel verrühren. Den anderen Teil der Nierenwürfel in Nori-Algen-Blätter rollen und im Ofen ziehen lassen. Die Gemüse Mischung mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern und entkernte Tomatenwürfel unterrühren. Die Polenta in einen Fond aus gekochter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat rühren, ein Eigelb unterheben, in eine gebutterte Form füllen und im Ofen nachbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit gemahlenem Laugengebäck bestreuen.

Nieren in Knoblauchsahne

Zutaten

2		Kalbsnieren je 350g
4	Essl.	Oliven/Pflanzenöl
10	Zehen	Knoblauch
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Worcestershiresauce
1	Teel.	Zitronensaft
125	ml	Sahne
4	Bund	Petersilie
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Kalbsnieren längs halbieren, Fett und Aederchen herauslösen, unter fließendem Wasser gut abspülen und in dünne Scheibchen schneiden. OEI in einer Pfanne erhitzen, die feingehackten Knoblauchzehen darin goldgelb werden lassen, dann Nierchen dazugeben und bei großer Hitze 4-5 min. braten. Herausnehmen und warm halten. Im Bratenfond Senf, Worcestersosse Pfeffer, Salz und Zitronensaft verrühren, Bratensaft von den warm gehaltenen Nierchen zufügen, dann Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Nierchen wieder in die Sauce geben, feingehackte Petersilie unterrühren, nochmals abschmecken und sofort servieren.

Beilage: Reis

Nieren in Sektcreme

Zutaten

2		Kalbsnieren
2	Essl.	Butter
150	Gramm	Steinpilze,geputzt
1	Essl.	Zitronensaft
1	Prise	Mehl
200	ml	Sekt
		Pfeffer
		Salz
		Muskatnuss

Zubereitung

Nieren und Pilze in feine Scheiben schneiden, in der zerlassenen Butter mit den Gewürzen sanft schmoren. Kurz bevor sie gar sind, eine Prise Mehl darüberstäuben und das Glas Sekt dazugießen.

Vor dem Servieren ein Stück eiskalte Butter und den Zitronensaft unterrühren.

Nieren-Pie

Zutaten

450	Gramm	Schweinenieren
300	Gramm	Staudensellerie
2		Zwiebeln
400	Gramm	Äpfel säuerlich
125	ml	Trockener Weißwein
30	Gramm	Butter oder Margarine
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Mehl
125	ml	Hühnerbrühe
1	Prise	Zucker
1	Bund	Majoran
125	Gramm	TK-Blätterteig
1		Eigelb
1	Teel.	Wasser

Zubereitung

Nieren der Länge nach halbieren, putzen und 1 Stunde wässern. Würfeln.

Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln. Apfel schälen, entkernen und in Spalte schneiden.

Wein und gleiche Menge Wasser mischen, Apfelspalten hineinlegen. Nieren im heißen Fett anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Sellerie und Zwiebeln im Bratfett andünsten, Apfelspalte zufügen. Mehl überstäuben und kurz mitrösten.

Etwa die Hälfte der Wein-Wasser-Mischung sowie die Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer und Zucker würzen.

Das Gemüse mit Nieren und Majoran vermischen und in eine Pie- oder Springform (24 cm Durchmesser) geben.

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und als Deckel über die Form legen. Mehrmals in den Teig stechen. Eigelb mit Wasser verquirlen, den Teig damit bepinseln.

Im Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen.

Nieren-Pilz-Pfanne

Zutaten

- 600 Gramm Kalbsniere sorgfältig
 - vom Fett befreit und in
 - Scheiben geschnitten
- 3 Essl. Olivenöl
- Mehl zum Bestäuben
- 1 klein. Schalotte in feine Scheiben
 - geschnitten
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 200 Gramm Totentrompeten ersatzweise
 - Champignons,
 - feingehackt
- 10 Gramm Morcheln, getrocknet,
 - einge-
 - weicht
- 2 Essl. Sherry, trocken
- 3 Essl. Creme double

Zubereitung

Die Nieren mit Mehl bestäuben und im Olivenöl auf beiden Seiten braten. Wenn sie fast knusprig sind, die Schalotten zufügen mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 5-6 Minuten die Pilze zugeben und unter Rühren 6-7 Minuten braten. Den Sherry angießen und verdampfen lassen. Die Creme double einrühren und sofort servieren.

Nieren Portugiesisch

Zutaten

500	Gramm	Schweinenieren
40	Gramm	Schmalz
2		Zwiebeln
40	Gramm	Mehl
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
		Thymian
		Salz
		Piment
2		Tomaten evtl. mehr

Zubereitung

Nieren quer der Länge nach aufschneiden und die weiße Sehne daraus entfernen, kurz gründlich waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Schmalz kurz braten, dann herausnehmen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln im Bratfett goldgelb rösten, Mehl dazugeben und anschwitzen, mit Brühe auffüllen. Geschnittene Tomaten ohne Kerne (nach Möglichkeit auch abziehen) 10 Minuten in der Soße kochen, mit Thymian, Salz und Piment würzen. Nierenscheiben hineingeben, ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Mit Reis zu Tisch geben.

Garzeit: Nieren 3 Minuten braten, 5 Minuten ziehen lassen.

Nieren-Risotto

Zutaten

600	Gramm	Schweinenieren
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
250	Gramm	Karotten
400	Gramm	Lauchstangen
30	Gramm	Butter oder Margarine (1)
20	Gramm	Butter oder Margarine (2)
250	Gramm	Reis
1/4	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Petersilie
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Nieren putzen, wässern, würfeln.

Pilze mit kaltem Wasser abbrausen und in dem Wasser 25 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln bzw. durchpressen.

Karotten und Porree putzen, waschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch im Fett (1) glasig dünsten, Reis, Karotten und Porree zufügen, mitdünsten.

Brühe, Wein und Pilze mit der Einweichflüssigkeit angießen und 15 bis 20 Minuten auf kleiner Hitze ausquellen lassen.

Die Nieren im restlichen Fett (2) anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in den letzten 3 bis 5 Minuten zum Risotto geben.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Nieren vom Lamm

Zutaten

500	Gramm	Lammniere
1/4	Ltr.	Doppelbock
200	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Tomaten
125	Gramm	Pilze
1		Grüne Paprika
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Majoran
1	Prise	Petersilie
1	Prise	Rosmarin
1	Prise	Oregano
2	Essl.	Öl
		Mehl

Zubereitung

Sie geben das Öl in eine große Pfanne und braten die in Würfel geschnittenen Zwiebeln goldbraun. Währenddessen schneiden Sie die Nieren in Stücke von der Größe einer Streichholzschachtel, wenden sie in Mehl und geben sie zu den Zwiebeln. Braten Sie 3 Minuten. Rühren Sie allmählich zwei Drittels des Biers ein und lassen sie es kochen. Geben Sie die geschnittenen Tomaten, den Pfeffer und die Pilze sowie den feingehackten Knoblauch zu. Lassen Sie 20 Minuten sanft köcheln. Geben Sie den Rest des Bieres zu, lassen Sie weiter 5 Minuten kochen.

Nierenragout

Zutaten

500	Gramm	Schweinenieren
65	Gramm	Speck
2		Zwiebeln
2	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Wasser kochend
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
2	Essl.	Rotwein evtl. mehr, oder Madeira.

Zubereitung

Die Nieren aufschneiden, säubern, wässern, abtrocknen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Gewürfelten Speck auslassen, die Nieren darin von allen Seiten gut anbraten, Zwiebelwürfel zufügen und Mehl trocken darüber stäuben. So viel Wasser dazugießen, dass die Nieren knapp bedeckt sind, und schwach schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wein pikant abschmecken. Als Beilage: Reis, Teigwaren, Kartoffelbrei.

Garzeit: etwa 20 Minuten

Nierenragout Chantal

Zutaten

4		Kalbsnieren
2		Zwiebeln
1	Essl.	Mehl
1/2	Tasse	Tasse Rotwein
4		Tomaten, kleingeschnitten
		Petersilie
		Salz

Zubereitung

Die Nieren vom Fett befreien, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Das Nierenfett und evtl. etwas Öl auslassen und die Nierenwürfel darin braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im verbleibenden Fett die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln mit etwas Mehl andünsten. Mit Wein ablöschen und die geschälten Tomatenwürfel mit hineingeben. Die Mischung etwa fünf Minuten köcheln lassen und anschließend die Sauce.

Omelett mit Würzigem Kalbsnierenragout

Zutaten

500	Gramm	Kalbsnieren
3	klein.	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
3	Essl.	Öl
1	klein.	Lorbeerblatt
3	Essl.	Trockener Sherry
1	Teel.	Mehl
125	ml	Kalbsfond Fertigprodukt
100	Gramm	Sahne
2	Teel.	Mittelscharfer Senf
		Salz
		weißer Pfeffer
4		Minze-Stiele
		-- evtl. die Hälfte mehr
6		Eier
6	Essl.	Milch
4	Teel.	Butterschmalz

Zubereitung

Kalbsnieren waschen, die Sehnen entfernen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe, Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Lorbeerblatt hinzufügen und die Nieren darin rundherum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch in Bratfett glasig braten. Nieren wieder in den Topf geben, mit Sherry ablöschen und mit Mehl bestäuben. Kalbsfond und Sahne angießen, Senf einrühren. 5-8 Minuten bei kleiner Hitze garen.

Minzeblättchen in Streifen schneiden. Eier, Milch, wenig Salz und Pfeffer verquirlen. Ein Viertel vom Butterschmalz erhitzen, ein Viertel der Eimasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Auf diese Art drei weitere Omeletts backen. Minze in das Ragout rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pernod-Kalbsnieren an Äpfel-Sellerie-Sauce

Zutaten

		SAUCE
2		Säuerliche Äpfel
4	Essl.	Frischer Kerbel
1	Essl.	Essig
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Joghurt
		Salz
		Pfeffer

		NIEREN
2		Kalbsnieren
2	Teel.	Salz
2	Teel.	Selleriesalz
2	Teel.	Schwarzer Pfeffer
3	Teel.	Scharfer Senf
4	Essl.	Öl
3	Essl.	Pernod

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, mit dem Kerbel, dem Essig und dem Joghurt mischen Sellerie darin reiben, durchmischen.

Die Nieren waagrecht halbieren, gründlich von Fett und Strängen befreien und mit dem Salz einreiben, 10 Minuten stehen lassen.

Dann unter fließendem Wasser gut waschen und noch 10 Minuten in kaltem Wasser liegen lassen, mit Küchentuch abtrocknen.

Die Nierenhälften mit Selleriesalz und Pfeffer einreiben, mit Senf bestreichen, Öl und Pernod darübergießen und 10

Minuten marinieren lassen.

Die abgetropften Hälften auf dem geölten Rost des vorgeheizten Grills von jeder Seite 5 Minuten grillen.

Die Äpfel-Sellerie-Sauce warm machen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dazu servieren.

Dazu: Kartoffelpüree.

Rettichcarpaccio mit Lauwarmen Nieren-Linsensalat

Zutaten

200	Gramm	Nieren
1	Dose	Linsen
250	Gramm	GALBANI Mascarpone
1		Orange
2		Tomaten
1		Rettich

Zubereitung

Nieren wässern, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 4 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die abgeschütteten Linsen und die geschälte, entkernte und kleingeschnittene Tomate dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch und Basilikum hacken und zu den Nieren und Linsen geben. Teller mit Rettichscheiben auslegen und den Nieren-Linsen-Salat darauf anrichten. Die Tomatenschale mit dem Sparschäler in einem Stück abschälen, ein Röschen drehen und als Dekoration verwenden.

Rinones al Jerez / Nieren mit Sherry

Zutaten

400	Gramm	Lammnieren
1		Weißer Zwiebel feingehackt
		Paprikapulver, edelsüß
2		Knoblauchzehen, in Scheiben
		Glatte Petersilie
		-- feingehackt
100	ml	Sherry Medium Dry
		-- Amontillado
2		Dünne Streifen Chilischote
		Sherryessig
		Olivenöl
		Salz
		Weißer Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

Tapas sind die kleinen Appetithäppchen, die die Spanier gerne in Bodegas und Bars zu sich nehmen - am besten mit einem Glas ausgesuchtem Sherry.

Die Lammnieren säubern und waschen. In einer Schüssel, mit Wasser und einem Schuss Sherryessig versehen, 3-4 Stunden stehenlassen. Vor dem Kochen herausnehmen, gut abspülen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Den Boden einer großen Pfanne mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Die Knoblauchscheiben und etwas später die Zwiebeln hineingeben. Nach dem Andünsten mit einem Seihlöffel herausnehmen.

Etwas Olivenöl in die Pfanne nachgießen und wieder erhitzen. Die Lammnieren mit dem Paprikapulver würzen und mit den Streifen der Chilischote von allen Seiten scharf anbraten. Mit Knoblauch und Zwiebeln nochmals erhitzen, dann mit Sherry ablöschen, mindestens 8 bis 10 Minuten köcheln lassen (leicht rosa), maximal 25 Minuten (durch).

Rinones al Jerez (Kalbsnieren an Sherrysauce)

Zutaten

5	Essl.	Olivenöl
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Mehl
100	ml	Rinderbrühe
2	Bund	Petersilie
600	Gramm	Kalbsnieren
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Trockener Sherry

Zubereitung

3 EL Olivenöl erhitzen, feingehackte Zwiebel und gepresster Knoblauch darin glasig dünsten. Lorbeerblatt beigeben. Alles mit Mehl bestäuben, mit der Brühe ablöschen. Auf großer Flamme eindicken. Ständig rühren. Die feingehackte Petersilie dazugeben. Einige Minuten köcheln lassen. 2 EL Olivenöl erhitzen, die fingerbeergroß geschnittenen Nierchen dazu geben, würzen. Einige Minuten braten. Ständig wenden, damit sie ringsum hell werden. Die Nierchen aus dem Öl nehmen und zu der Zwiebelsauce legen. Das Öl mit Sherry ablöschen, dabei den Bratfond gut unter den Sherry rühren. Die Nierchen dazu geben, die Zwiebelsauce darübergießen und aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme 2 Minuten ziehen lassen, eventl. nachwürzen. Sofort auf eine gewärmte Platte anrichten. Safranreis und streifig geschnittene Paprika dazu servieren.

Saure Nieren

Zutaten

600	Gramm	Kalbsnieren
80	Gramm	Fett
		Salz, Pfeffer
120	Gramm	Zwiebel
4	Essl.	Essig
20	Gramm	Mehl
400	ml	Suppe

Zubereitung

Kalbsnieren bis auf eine dünne Fettschicht papieren, halbieren, verzweigte Gefäße entfernen und fein schnetzeln. In heißem Fett scharf anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel fein hacken und im Bratenrückstand anrösten, mit Mehl stauben, mit Essig löschen und mit Suppe aufgießen. Kurz verkochen lassen, geschnetzelte Nieren wieder dazu geben, in Sauce durchziehen lassen und servieren.

Dazu passen Reis, Nudeln oder Kartoffelpüree.

Schweinenieren Süß-Sauer

Zutaten

- 4 Schweinenieren
- Bratfett
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Mehl etwas
- Wasser
- Wein etwas
- Zucker etwas

Zubereitung

Nieren quer der Länge nach aufschneiden und die weiße Sehne daraus entfernen, kurz abbrühen und in kleine, 2 cm dicke Streifen schneiden. Fett heiß machen, die Nierenstreifen darin anbräunen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazutun, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Alles mit so viel Wasser, wie Soße gewünscht wird, auffüllen und kochen. Mit Wein und Zucker süß-sauer abschmecken.

Kochzeit: 4 bis 6 Minuten

Überbackene Nieren

Zutaten

400	Gramm	Nieren Kalb oder Rind
100	Gramm	Gekochter Schinken
100	Gramm	Gekochte Zunge
150	Gramm	Champignons
50	Gramm	Käse gerieben
6	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Bouillon
1/4	Ltr.	Saure Sahne
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Dill
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

(Potschki sapetschönje s gribami i wetschinoi)

Gewaschene Nieren der Länge nach halbieren und 2 Stunden in kaltes Wasser legen.

Haut, Fett und Röhren entfernen und die Nieren mit kochendem Wasser blanchieren. Kalt abspülen, abtrocknen und nudelig schneiden. In heißer Butter rasch braten (eventuell in mehreren Portionen, da die Nieren in der Pfanne nicht übereinanderliegend sollten).

Schinken und Zunge ebenfalls in kleine Streifen schneiden und kurz in Butter braten. Schließlich die blättrig geschnittenen Champignons in Butter anbraten.

Mehl in Butter rösten, mit der Bouillon ablöschen und glattrühren. Tomatenmark und saure Sahne zufügen, gut durchrühren, aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form nacheinander mit Nieren, Schinken, Zunge und Pilzen füllen und die Sauce darübergießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im heißen Rohr überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

Das fertige Gericht mit etwas zerlassener Butter beträufeln und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Bratkartoffeln und Salat dazu reichen.

Zunge

Frischlingszünglein auf Salat mit Weißen Bohnen

Zutaten

140	Gramm	Borlotti-Bohnen(*)
4		Frischlingssünglein -- von etwa 100g
1/2		Zwiebel
1		Nelke
1/2		Lorbeerblatt
3		Pellkartoffeln, gekocht -- z.B. Galantina
1	Bund	Ruccolasalat
1	Bund	Schnittlauch
12		Kirschtomaten

FÜR DAS DRESSING

1	Teel.	Sherryessig
1	Essl.	Balsam-Essig
2	Essl.	Olivenöl, kaltgepresst
2	Essl.	Zungenbrühe
		Salz
		Zucker
		Pfeffer aus der Mühle
1/2		Schalotte, fein gehackt
1/4		Kartoffel, gekocht und -- feingerieben
1	Schuss	Senf

Zubereitung

(*) Getrocknete weiße Borlotti-Bohnen sind mittelgroße, bräunliche Bohnen, stark rötlich gefleckt.

Weiße Bohnen 24 Stunden in Wasser einweichen. Zwiebel mit der Nelke und dem Lorbeerblatt spicken.

Frischlingssünglein abspülen und die Bohnen in Salzwasser mit der Spickzwiebel weich kochen. Aus den angegebenen Zutaten ein Dressing rühren.

Zünglein mit kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, die Zünglein längs in Scheiben schneiden und mit etwas Dressing marinieren. Bohnen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und mit dem restlichen Dressing marinieren. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit den Bohnen mischen und etwas durchziehen lassen. Ruccolasalat abspülen und trockenschleudern.

Geschnittene Kirschtomaten abspülen, trocknen und unter die Bohnen mischen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen, die Spitzen abschneiden, den Rest in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

Den Bohnensalat mit den Zungenscheiben auf einem Teller anrichten und mit den Schnittlauchspitzen garnieren.