

~
REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL
~

~
LEBER | KARTOFFELN | SAUERKIRSCHEN | BUCHENPILZE

Vergessene Schätze

~

Schwein ist fein.

Leber

Leber wässern und anschließend zuputzen (Haut abziehen und Adern rausschneiden). In kleine dünne Scheiben schneiden.
Die Scheiben ganz scharf anbraten, mit Majoran würzen und mit Jus aufgießen.

Jus

1000 g Schweineknochen
500 g Schweineparüren
250 g Karotten
200 g Zwiebel
20 g Knoblauch
100 g Champignons
100 g Sellerie
2000 ml Dunkelbier
2 ml Pflanzenöl
200 g Tomaten
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
100 g Thymian

Die Parüren im Topf mit dem Wurzelgemüse rösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Schmorssaft vom Schweinebauch aufgießen. Mit Wasser auffüllen und 10 Stunden reduzieren. In der letzten Stunde wird der Thymian beigegeben, anschließend passieren und abschmecken.

Sauerkirschen

Sauerkirschsafft reduzieren und die Sauerkirschen durch die Reduktion ziehen.

Kartoffeln

Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Sonnenblumenöl, Maldon Salz, Rosmarin und Thymian marinieren und bei 180 °C ca. 25 Minuten im Ofen braten.

Buchenpilze

200 ml Aceto di Balsamico weiß
200 g Zucker
400 ml Wasser
Pfefferkörner
Wacholder
Lorbeer

Wasser mit Zucker, Essig und den Gewürzen aufkochen und in ein Rexglas gemeinsam mit den Buchenpilzen geben. Ca. 2 Wochen später sind die Buchenpilze zur Weiterverarbeitung bereit. Buchenpilze aus der Flüssigkeit nehmen und anbraten.



Guten Appetit wünscht

