

Lammleber mit Kren-Bröseln auf Rote-Rüben-Ragout und Krenschaum



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

.....

Zutaten

Lammleber

.....

600 G Lammleber

.....

2 EL Butterschmalz

.....

3 EL glattes Mehl

.....

Ragout

.....

1 gelbe Zwiebel

.....

2 EL Butter

300 G Rote Rüben

1 EL Stärkemehl

2 EL Apfelessig

Brösel und Schaum

5 EL Brösel

2 EL Butter

2 cm Kren

1/4 TL grobes Salz

etwas Milch

Zubereitung

1. Die Leber in daumendicke Stücke schneiden (ca. 2 x 4 cm).
 2. Das Mehl auf einem Teller verteilen und die Leber darin wälzen.
 3. Das Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und die Leber darin auf jeder Seite 2 bis 4 Minuten anbraten. Anschließend in Alufolie einschlagen und 5 Minuten ziehen lassen.
-
1. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anrösten.
 2. Die Roten Rüben bei Bedarf schälen, in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln und 1 Schuss Wasser 10 Minuten zugedeckt sanft schmoren.
 3. Den Essig mit der Stärke verrühren und unter die Roten Rüben mischen. Kurz aufkochen, damit das Ragout andickt, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
1. Den Kren frisch reißen.
 2. Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Brösel dazugeben und rösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.
 3. Kren (behalte dir ca. 1 TL Kren für den Schaum auf) und grobe Salzflöcken untermischen.

4. Für den Schaum Milch erwärmen und den restlichen Kren beifügen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
5. Kren abseihen und Milch kurz vorm Servieren mit einem Schneebesen oder Pürierstab aufschlagen.
1. Das Ragout auf Teller anrichten, die Leber erst jetzt salzen und auf dem Rote Rüben Ragout verteilen.
2. Die Kren-Brösel darüber streuen.
3. Krenschaum seitlich und über die Roten Rüben verteilen.