

Lammleber «Gourmet»

Lammleber mit Pinienkernen

	Für 2 Personen
Zubereitungsart:	Braten
Vorbereitungszeit:	20 min
Bratzeit:	10 min
Total Zubereitungszeit:	35 Min
Aufwand (hoch, mittel, tief)	tief



Ca. 300 g Leber vom Engadinerlamm

1. Leber
180 g Cocktailtomaten

Evtl. häuten und quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.
Häuten und vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen
2. Sauce:
40 g Butter
50 g Schalotten, fein gehackt
1 TL Tomatenmark
100 ml Weisswein
125 ml Lammjus oder Bouillon
Salz und Pfeffer

In Bratpfanne schmelzen.
Begeben und hell anschwitzen.
Einrühren und 3-4 Min. mitschwitzen.
Ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
Angiessen und alles bei geringer Hitze 10 Min. köcheln lassen.
Würzen und beiseite stellen.
3. 20 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl,
20 g Butter
Leber mit 1 Zweig Oregano
Cocktailtomaten
1 EL Aceto balsamico
vorbereitete Sauce,
1 TL Kapern,
6 Basilikumblätter

In Pfanne rösten und beiseite legen.

Erhitzen.
Begeben, mit Pfeffer würzen und kurz braten.
begeben und 1 Min. mitbraten.
Ablöschen.

Einrühren und gut vermischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Quelle: nach „Das grosse Buch vom Fleisch“ (Frey, Witzigmann, Teubner), S. 218, Teubner Edition.

Notizen

Mehr Rezepte: <http://www.engadinerschaf.ch/rezepte/>

Einkaufszettel

- 180 g Cocktailtomaten
- Schalotten
- Tomatenmark
- Weisswein
- Lammjus od. Bouillon
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 20 g Pinienkerne
- Kapern
- Basilikum
- Oregano-Zweig
- Aceto Balsamico