

Schmaltierleber mit Apfel

Robert Mair



Zubereitung

Von der Wildleber die Haut abziehen und von allen Sehnen sowie dunklen Stellen befreien. Danach beliebig in Streifen schneiden.

Den Speck in feine Streifen schneiden, die Petersilie fein hacken, den Apfel würfelig und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Eine beschichtete Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen, die Leber mit einer Küchenrolle abtupfen und in die heiße Pfanne legen. Kurz von allen Seiten anbraten, auf einen Teller legen und pfeffern. Zwiebelringe und Speck in derselben

Pfanne goldbraun anschwitzen, etwas Butter dazugeben, mit dem Obstler flambieren und mit Rotwein ablöschen.

Die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen, danach Leber, Apfelwürfel und gehackte Petersilie begeben.

Das Gericht etwas köcheln lassen und mit Salz und Preiselbeeren abschmecken.

Die Wildleber am besten mit Apfelmus und Weißbrot servieren!

Tipp: Man kann die frische Wildleber am besten rosa genießen und darf sie erst zum Schluss salzen, damit sie nicht hart wird!

Robert Mair ist Küchenmeister im Hotel „Tiroler Buam“ in Saalbach-Hinterglemm.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildleber

600 g Wildleber
½ Zwiebel
150 g Bauchspeck
Butter
2 cl Obstler zum Flambieren
¼ l Rotwein
1 Apfel
Petersilie
Salz, Pfeffer

Beilagen

Apfelmus
Weißbrot



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER