

Glasierte Geflügel-Leber mit lauwarmem Kraut-Salat

Für vier Personen

Sesamstangerl:

1 Platte Blätterteig	1 Ei	1 EL Sahne
0,5 EL Sesam	Mehl zum Ausrollen	

Krautsalat:

0,25 Kopf Spitzkohl	1 Karotte	4 EL Butter, braun
5 EL Gemüsebrühe	1 – 2 EL Rotweinessig	1 EL Salatöl, mild
1 EL Dillspitzen	1 EL Cognac	100 ml Kalbsfond
5 g Trüffel, schwarz	Zimt	Chilisalز, mild
Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Birne:

1 Birne, rotschalig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
---------------------	----------------------	-------------

Rotweinsoße:

1 – 2 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
50 g Butter, kalt	1 Splitter Zartbitterschokolade	Salz

Leber:

0,5 Orange, unbehandelt	300 g Geflügelleber	1 TL Öl
1 – 2 EL Butter	Chilisalز, mild	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sesamstangerl:

Die Blätterteigplatte 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe ausrollen. Den Teig mit Folie bedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren, die Teigplatte damit einpinseln und kurz antrocknen lassen. Den Teig mit Hilfe eines nassen Messers in 15 Zentimeter lange, einen Zentimeter breite Streifen schneiden und mit Sesam bestreuen. Die Teigstreifen eindrehen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa acht Minuten knusprig braun backen.

Krautsalat:

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln, den Strunk dabei entfernen. Die Karotte schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Kraut und Karotten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ein bis zwei Esslöffel brauner Butter leicht anbraten, mit Chilisalز würzen und den Kümmel dazu geben. Die Brühe mit Essig, der übrigen braunen Butter und dem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade über das Kraut geben und den Dill dazu geben. Einige Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Den Cognac und Kalbsfond auf zwei bis drei Esslöffel einköcheln, mit etwas frisch geriebenem Zimt und Chilipulver würzen, den Trüffel hinein reiben oder hobeln, kurz ziehen lassen und unter den Krautsalat mischen.

Birne:

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Rotweinsoße:

Den Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein fünftel einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, die kalten Butterstückchen nach und nach hinein rühren, die Schokolade hinein schmelzen lassen und leicht salzen.

Leber:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Die Leber putzen, trocken tupfen und bei milder Hitze in einer Pfanne in ein bis zwei Teelöffel Öl sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinein schmelzen lassen, mit Chilisalzwürzen und den Orangenabrieb hinzufügen. Den Krautsalat mittig auf warmen Tellern anrichten, Leber und Birne außen herum verteilen, die Rotweinsauce darüber träufeln. Die Sesamstangerl anlegen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2012