

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

1/4 Lammleber

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

600 G	Lammleber
2 EL	Butterschmalz
3 EL	glattes Mehl

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

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.

Info

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

2/4 Ragout

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	gelbe Zwiebel
2 EL	Butter
300 G	Rote Rüben
1 EL	Stärkemehl
2 EL	Apfelessig

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

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.

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

3/4 Brösel und Schaum

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

5 EL	Brösel
2 EL	Butter
	2 cm Kren
1/4 TL	grobes Salz
	etwas Milch

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

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 Salzflocken 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.

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

4/4 Finale

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

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.