

Johann Lafer | Gebratene Geflügelleber auf Zimt-Toast mit süß-saurem Kirsch-Zwiebel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Geflügelleber
- 500 g Süßkirschen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Scheiben Toastbrot
- 2 EL brauner Zucker
- 120 ml Balsamico, alt
- 100 ml Sauerkirschsafft
- 500 ml Sahne
- 100 g Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Zweige Kerbel
- 1 Prise Zimt
- Chili aus der Gewürzmühle
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Den Toast mit einem runden Ausstecher so ausstechen, dass die Rinde entfernt ist. 40 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Eine Prise Salz, Zimt und Pfeffer zugeben, das Ganze einmal aufschäumen lassen und die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kirschen waschen, von den Stielen trennen, halbieren und entkernen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne mit 30 g Butter karamellisieren und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen. Mit jeweils 100 ml altem Balsamico und Kirschsafft ablöschen und um 1/3 einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Kirschen zugeben, darin wenden und abkühlen lassen.

Die Leber von groben Sehnen und Fett befreien und in große Stücke schneiden. Anschließend für 2 – 3 Minuten in 500 ml Sahne einlegen, danach mit Küchenpapier abtupfen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber scharf darin anbraten. 1 Schalotte und 1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 20 ml Balsamico ablöschen. Zum Schluss 30 g Butter unterschwenken und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Den Kerbel von den Zweigen zupfen und hacken. Die gebratenen Toastscheiben auf Teller verteilen, die Geflügelleber darauf geben und mit dem Kirsch-Salat vollenden. Zum Schluss mit dem Kerbel garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.08.2008

Prominente Gäste: Joy Fleming & Hans Sigl