

Rezept von Heinz Reitbauer, Wirtshaus Steirereck,
Pogusch/Turnau

**Geröstete Rehleber mit Schalotten und gebratenem
Erdäpfelbrot**



15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwändig

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehleber (oder Kalbsleber), 12 mittelgroße Schalotten (in mittelfeine Streifen geschnitten), 4 EL Pflanzenöl, 4 Spritzer Apfelbalsam-Essig, 4 Spritzer Sojasauce, 2 Spritzer „Sweet and sour“-Chilisauce, 200 ml Wildfond (oder Rindsuppe), 2 EL Butter, 2 Zweige Majoran (gehackt), 1 EL Petersilie (gehackt), 4 Wacholderbeeren (gehackt), Salz, Pfeffer.
Für das Erdäpfelbrot: 12 cm vorgebackenes Ciabatta-Brot (oder Baguette), 4 mittelgroße Erdäpfel (mehlig, gekocht und passiert), 2 EL Butter, 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Für das Erdäpfelbrot die passierten und noch warmen Erdäpfel mit der Butter und dem Dotter vermengen, mit den Gewürzen abschmecken.

Das Brot in 15 mm-Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines Ausstechers etwa zwei Drittel der weichen Brotmasse herausnehmen und mit der Erdäpfelmasse füllen. Mit Klarsichtfolie bedeckt für ca. 30 Minuten kühl stellen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, das Erdäpfelbrot auf beiden Seiten kurz braten und 5 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Rohr backen.

Die Rehleber gründlich säubern, von Haut und Adern befreien, in kleine Stücke schneiden.

In einer beschichteten Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die geschnittene Rehleber mit den gehackten Wacholderbeeren und gemahlenem Pfeffer nur ganz kurz anrösten. Die

Leber aus der Pfanne nehmen und sofort die geschnittenen Schalotten zufügen. 1 EL Butter zugeben, mit Salz würzen und goldbraun rösten. Mit Essig, Sojasauce und Chilisauce ablöschen, Wildfond zufügen und aufkochen lassen. Nun die geröstete Leber und die

gehackten Kräuter zugeben, mit Salz abschmecken. Mit dem zweiten EL Butter montieren.

Die Rehleber mit dem knusprig gebackenen Erdäpfelbrot servieren.