▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2020 ▪
Tagesmotto: „Innereien“ mit Cornelia Poletto



Lutz Richter

Leber-Ragout mit Reis und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Leber-Ragout:
250 g Rinderleber
1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
100 ml Rinderfond
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen, ggf. Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomatenmark in der Pfanne anbraten, in der auch die Leber zubereitet wurde. Alles mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rinderfond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstücke dazugeben und kurz ziehen lassen.

Für den Reis:
100 g Reis
500 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Reis in Gemüsefond ca. 15 Minuten garen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:
½ Salatgurke
3 EL Branntweinessig
1 Bund Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, hobeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Essig abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Dill mit den Gurken vermengen.

Für die Garnitur:
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.