

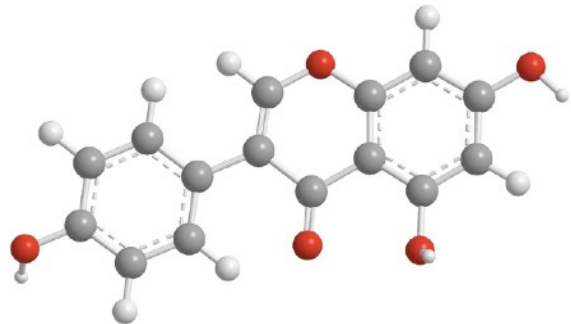
Kalbsleber zu Lavendel

(für 4 Portionen)



Zutaten:

- 80 g durchwachsener Räucherspeck
- 100g rote Zwiebeln
- 50 g Knoblauch
- 200 ml dunkler Lammfond
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian mit Blüten
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 100 ml kräftiger Rotwein
- 3-4 g getrocknete Lavendelblüten
- Meersalz, Pfeffer
- 70 g Zucker
- 100 ml Banyulsessig oder Essig aus Süßwein
- Speisestärke zum Binden
- 1 EL Butter oder Olivenöl
- 600 g Leber



Zubereitung:

1. Den Speck würfeln. Rote Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Speckwürfel bei schwacher Hitze auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Den Fond portionsweise zugießen. Lorbeer, Thymian und Rosmarin zugeben. Ca. 20 Minuten schmoren, bis die Zwiebeln weich sind. Dabei stets Fond zugießen. Anschließend passieren. Den Rotwein zugießen und leicht reduzieren. Die Lavendelblüten zugeben, den Topf von der Kochstelle nehmen und den Lavendel infusionieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In der Zwischenzeit die Gastrique (Reduktion aus Essig und Zucker) zubereiten. Hierfür den Zucker blond karamellisieren. Mit dem Banylusessig ablöschen und den Karamell auf die Hälfte reduzieren. Die Grundsauce durch ein Spitzsieb streichen, die Gastrique zugießen und weiter reduzieren. Etwas Speisestärke in Wasser auflösen. Die Sauce mit Butter bzw. Olivenöl und der angerührten Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden.
3. Die Lebern pfeffern und von beiden Seiten in heißem Butterschmalz ca. 1-2 Minuten schwenken, jedoch nicht durchbraten. Zum Schluss mit Salz würzen.
4. Die Lebern mit der Lavendelsauce servieren.

Molekulare Abwandlung:

- 3-4 g getrocknete Lavendelblüten
- 200 ml Wasser
- 20 ml Lavendelsirup oder Blue Curacao (vor allem wegen Farbe und Süße)
- 1 g Agar-Agar
- 1g Gelatine

Die Lavendelnote lässt sich auch separat in dieses Gericht einbringen, indem aus den Lavendelblüten, dem Wasser und dem Lavendelsirup bzw. Blue Curacao eine Infusion zubereitet wird. Diese mit Agar-Agar und Gelatine aufkochen und in eine Form geben, sodass eine ca. 0,5 mm dicke Gelschicht entsteht. Diese nach dem Gelieren in kleine Würfel schneiden. Die Lebern in Streifen schneiden und mit den Gelwürfeln anrichten.

Tipp:

Lavendelsirup können Sie auch wunderbar selbst herstellen. Hierfür 100 ml Wasser und 100g Zucker aufkochen und sirupartig einkochen. 3-4g getrocknete Lavendelblüten zugeben, den Topf von der Kochstelle nehmen und infusionieren lassen. Durch ein Tuch passieren und fertig ist der Lavendelsirup.