

Gebratene Leber auf Schinken-Bett mit Reis

Ich wollte ursprünglich Leberröllchen, gefüllt mit kleingewürfeltem, rohem Schinken, zubereiten.

Leider waren die Leberscheiben nicht sehr lang und breit, so dass ich sie für Röllchen hätte verwenden können. Sie waren eher dick und kurz.

Also entschied ich mich, die Leber einfach zu braten. Und zwar auf einem Bett aus kleingewürfeltem, rohem Schinken. Dieses Bett habe ich noch etwas verfeinert mit roten Chili-Schoten und frischem Rosmarin.

Die Schärfe der Chili-Schoten passt sehr gut zu der Leber und der würzigen Sauce.

Das Sößchen bilde ich aus etwas Merlot.

Dazu wähle ich als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:371]

Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

Leber-Topf

Bei diesem Gericht habe ich einfach einmal frei und kreativ ein Gericht zusammengestellt, mit Zutaten, bei denen ich der Meinung bin, dass Sie gut zusammenpassen.

Man könnte das Gericht auch einen Eintopf nennen.

Leber und Schinken brate ich in der Pfanne kross an.

Bohnen und Pasta gare ich in Gemüsefond.

Den Fond verfeinere ich mit etwas Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:353]

Schweineleber asiatisch mit Bih Jolokia



Leber und Gemüse, sehr scharf

Nein, übertrieben habe ich es nicht. Aber dieses Gericht ist wirklich sehr scharf.

Ich wollte schon seit längerem wieder ein Gericht mit einer Bih-Jolokia-Schote zubereiten. Der schärfsten Chilischote der Welt. Ich habe bei meinen Gewürzen einige getrocknete Schoten als Vorrat. Und auch eine Chilipaste mit Sojabohnenöl wollte ich gern in einer asiatischen Zubereitung verwenden. Wobei diese Paste eher geringe Schärfe hat und eine für eine Sauce angenehme Süße mitbringt.

Auf der Verpackung der Bih-Jolokia-Schoten steht: „Empfehlung: Bei Verarbeitung Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!“ Ganz abwegig ist das nicht. Ich erinnere mich auch an Hinweise

auf der Website des – nicht mehr existierenden – Online-Shops bei Bih-Jolokia-Schoten, dass Kinder, Jugendliche und ältere Menschen beim Verzehr mit gesundheitlichen Problemen reagieren könnten.

Ich achte bei der Zubereitung der Bih-Jolokia-Schoten darauf, mit den Händen nach dem Zuschneiden nicht Schleimhäute wie Mund, Nase oder Auge zu berühren. Von der Warnung, sich mit den Händen beim Toilettengang nicht im Intimbereich zu berühren, ganz abgesehen. Man beugt dem durch peinlichstes Händewaschen nach dem Zuschneiden der Schote vor.

Schärfe wird beim Essen von der Mundschleimhaut nicht als „Schärfe“ wahrgenommen, sondern vom Gehirn als Verbrennung registriert. Deswegen ist ein Husten beim ersten Bissen des Gerichts auch ganz normal. Die Empfehlung, beim Pfannenrühren einen entsprechenden Abstand vom Wok einzuhalten, ist sicherlich nicht abwegig. Ansonsten bewirken die aufsteigenden Dämpfe, dass die Augen tränen und die Nase läuft.

Bih Jolokia liefert eine gehörige Schärfe. Die Chilipaste mit nur geringer Schärfe bringt eine angenehme Süße in das Gericht. Zudem bindet sie die Sauce und gibt ihr eine schöne, rote Farbe. Die zusätzlich verwendete grüne Peperoni hat bisher in keiner meiner Zubereitungen eine nennenswerte Schärfe in ein Essen gebracht.

Die Schweineleber schneide ich in Streifen und pfannenrühre sie nur kurz, damit sie rosé bleibt. Dazu noch etwas Gemüse. Und Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Schweineleber
- $\frac{3}{4}$ rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ grüne Peperoni
- ein Stück Ingwer

- 1 getrocknete Bih-Jolokia-Schote
 - 2 EL Chilipaste mit Sojabohnenöl
 - 50–100 ml Wasser
 - Öl
-
- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schweineleber in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Peperoni putzen. Zwiebel und Knoblauch grob zerkleinern. Ingwer kleinschneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Spitzpaprika in 4–5 cm lange Streifen schneiden. Bih-Jolokia-Schote kleinschneiden.

3 Tassen Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Reis dazugeben. Nach dem Aufkochen die Herdplatte abstellen und den Reis zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Spitzpaprika und Bih Jolokia einige Minuten pfannenrühren. Ingwer dazugeben. Dann Leber dazugeben und kurz pfannenrühren. Chilipaste hineingeben, mit Wasser ablöschen und alles verrühren. Kurz köcheln lassen.

Reis in eine Schale geben, Leber mit Gemüse und Sauce darüber geben und servieren.

Schweineleber asiatisch mit Brokkoli-Couscous



Leber mit Gemüse

Beim Brokkoli-Couscous habe ich Anleihen bei Petra von [Chili und Ciabatta](#) genommen. Sie hat vor kurzem Blumenkohl-Couscous zubereitet, für den der Blumenkohl auf etwa die Körnchengröße von Couscous geschreddert wird. Ich hatte noch Brokkoli vorrätig, der verbraucht werden musste, und ich dachte mir, das geht doch auch mit Brokkoli.

Einige Änderungen habe ich doch vorgenommen. Ich habe keinen zusätzlichen Paprika verwendet, Brokkoli erschien mir von der Menge her genug. Eine rote Zwiebel sorgt für etwas Farbe. Eine halbe, grüne Peperoni bringt etwas Schärfe. Und anstelle von Zitrone, die ich nicht vorrätig hatte, habe ich Weißweinessig verwendet.

Die Schweineleber habe ich kleingeschnitten und mit Zwiebel, Knoblauch und Sardellenfilets zubereitet. Dazu einfach etwas Sojasauce für Geschmack. Und etwas trockener Weißwein, damit sich ein kleines Sößchen bildet.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Schweineleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3–4 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 EL dunkle Sojasauce
- trockener Weißwein

- 250 g Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ grüne Peperoni
- 1 EL Weißweinessig
- etwas Petersilie
- Salz
- weißer Pfeffer

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Für den Brokkoli-Couscous:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni kleinschneiden. Einige Brokkoliblättchen beiseite legen. Brokkoliröschen mit einer Küchenreibe kleinschreddern oder -raspeln, möglichst keine Strünke kleinreiben. Man kann die Brokkoliröschen auch mit einer Küchenmaschine kleinreiben. Petersilie kleinwiegen. Brokkoliblättchen kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin andünsten. Brokkoli dazugeben und bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten mit anbraten. Dabei des öfteren mit dem Pfannenheber wenden. Weißweinessig dazugeben. Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

Für die Leber:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber in kurze Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Sardellenfilets etwas anbraten, bis sie etwas zerfallen.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Leber dazugeben und nur kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Mit Sojasauce würzen. Einen Schuss trockener Weißwein dazugeben. Alles verrühren.



Auf dem Teller angerichtet

Brokkoli-Couscous auf einen Teller geben und mit Brokkoliblättchen garnieren. Leber mit dem Sößchen daneben geben und alles servieren.