



Felchenleber

Eine frische Felchenleber ist ein Juwel, das nicht einfach so aufzutreiben ist. Ich hatte Glück: Otmar brachte mir spontan Felchenleber von der Fischerei Wespe in Schmerikon. Die Felchen wurden in den frühen Morgenstunden gefangen, am Vormittag ausgenommen und präpariert. Die Leber brutzelte dann bereits um den Mittag in der Pfanne auf meinem Herd. Frischer gehts nicht mehr.

Die Felchenleber besitzt einen feinen, aber typischen Lebergeschmack, dem kaum etwas von Fischgeruch anhaftet und sie ist zart, noch viel zarter als eine Kalbsleber. So darf nur ganz kurz gebraten werden, damit sie nicht mehlig wird. Sie soll auch nur zurückhalten gewürzt werden: Etwas Zwiebel, Weisswein und Madagaskarpfeffer, der mit seinem milden, fruchtigen Aroma das Leberaroma nicht überdeckt, sondern schön ergänzt.

Zutaten (1 Genussportion)

80g frische Felchenleber, geschnitten
1El feingehackte Zwiebel
2El Weisswein
1Tl roter Madagaskarpfeffer
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Madagaskarpfeffer mit der flachen Seite eines Messers zerstoßen.

Fein gehackte Zwiebel in Bratbutter andünsten, bis sie leichte Bratspuren zeigt. Felchenleber dazugeben. Die Leberstückchen sollten locker in der Pfanne liegen. Nach 30 Sekunden mit einer Gabel wenden und weitere 30 Sekunden braten. Weisswein dazugeben, kurz umrühren und höchstens 20 Sekunden simmern lassen. Anrichten und

mit etwas Salz und dem zerstoßenen Madagaskarpfeffer bestreuen.



