



Lammleber am Stück mit Pommes risolée

Die Lammleber ist von feinem Aroma und ausserordentlich zart. Sie sollte nur ganz zurückhaltend, oder gar nicht gewürzt werden. Am Besten würzt man sie erst beim Anrichten mit wenig Meersalz und etwas frischem Pfeffer aus der Mühle. Damit ihre feine rosa und feuchte Textur erhalten bleibt muss sie sehr schonend gegart werden. Ganz durchgegart würde sie zäh und würde auch geschmacklich leiden. Am besten wird sie zuerst im Ofen bei 80° für 20 Minuten vorgegart und danach auf beiden Seiten ca. 1,5 Minuten in heissem Öl gebraten.

Die Lammleber hat mir Urs Kägi geschenkt. Er züchtet Engadinerschafe in Wetzikon und verkauft das Fleisch direkt ab Hof am Robenhauser Dorfmarkt. Herzlichen Dank!

Zuaten (2 Portionen)

300g frische Lammleber
Rapsöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pommes risolée
300g festkochende Kartoffeln
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
Sonnenblumenöl
Salz

Zubereitung

Leber 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Mit der Zubereitung der Pommes risolée beginnen. Sie können gut warmgehalten werden bis die Lammleber fertig ist:

Kartoffeln schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Rosmarin hacken und zusammen mit etwas Salz und Sonnenblumenöl vermischen. In einer Bratpfanne ca. 25 Minuten langsam bräteln. Dabei ab und zu wenden.

Ofen auf 80° vorheizen.

Die feine Haut von der Lammleber abziehen und die Leber ringsum mit Rapsöl einpinseln.

Eine Gratinform mit Rapsöl einpinseln und die Leber hineinlegen. In die Mitte des Ofens einschieben und 25 Minuten garen. Sie erreicht dabei eine Kerntemperatur von gut 40°.

Rapsöl in der Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Leber auf beiden Seiten 1,5 Minuten braten. Herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit wenig Meersalz und schwarzem Pfeffer bestreuen.





Pommers risolée vorbereitet



Lammleber enthäuten



Lammleber nach 25 Minuten im Ofen

