

Lammleber Berliner Art

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Hauptgang-Auswahl. Wir haben Ihren Mut – wenn Sie ein Leberfan sind, werden Sie das kaum so empfinden – mit einer dicken Scheibe Bio-Lammleber honoriert. Wir haben sie ordentlich geputzt und jetzt ist es an Ihnen, sie möglichst nicht durchzubraten. Da das sehr schnell geht, sollten Sie zuvor alle anderen Komponenten soweit vorbereitet haben, bevor die Pfanne für die Leber zum Einsatz kommt. Die Äpfel haben wir bereits karamellisiert – sie müssen wie das Kartoffelpüree, die Zwiebeln und die Soße nur wieder warm werden. Bitte entschuldigen Sie, dass hier ein paar Kochgeschirre auf einmal zum Einsatz kommen, aber leider lässt sich das nicht gemeinsam erhitzen. Vielleicht verfügen Sie ja über eine Mikrowelle – soweit ich weiß, kann das damit auch erledigt werden.

Die Lammleber rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen. Wie bei allen kurzgebratenen Sachen wird das Ergebnis besser, wenn die Lebensmittel bereits Zimmertemperatur haben, bevor sie in die Pfanne kommen. Diese dann auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze vorheizen. Einen flachen Teller mit etwas Mehl bestäuben. Die Leberscheiben darin wenden und allen Überschuss abklopfen. Etwas Pflanzenöl in die Pfanne geben und die Leber einlegen. Von beiden Seiten goldbraun braten – das braucht circa eine Minute von jeder Seite. Dann ein Stück Butter sowie den Salbei in die Pfanne geben und das Fleisch unter Zuhilfenahme eines Esslöffels damit begießen. Die Leber dann aus der Pfanne holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jetzt erst mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den anderen Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort genießen.