

Lamm-Leber mit Spargel-Spitzen, Babylauch

Für 2 Personen

200 g Lammleber	250 g Spargel, weiß	200 g Kartoffeln, mehlig
200 g Butter	4 Stangen Babylauch	250 ml Weißwein, trocken
200 ml Sahne	150 ml Lammfond	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Petersilie, glatt
2 Zweige Thymian	2 Zweige Estragon	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Spargel schälen und das oberste Drittel abschneiden. Die Lauchstangen und die Spargelspitzen in Salzwasser knackig kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Leber waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter bei schwacher Hitze rosa anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten abziehen, würfeln und in zehn Gramm Butter glasig dünsten. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit dem Rotwein in die Pfanne geben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend 100 Milliliter Kalbsfond angießen und erneut die Soße einkochen. Zum Schluss zehn Gramm Butter zur Bindung dazugeben. Die Kartoffeln abseihen, zerstampfen und mit der Sahne und 150 Gramm Butter mischen. Die Petersilie, den Thymian und den Estragon zupfen, klein hacken und in das Püree mischen. Den Kerbel zupfen und fein hacken. Die Spargelspitzen und den Lauch in der restlichen Butter andünsten. Anschließend den restlichen Kalbsfond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den Kerbel hinzugeben und einrühren.

Hubert Moser am 23. September 2009