

Rinder-Leber mit Estragon-Soße im Riesenchampignon

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------|
| 250 g Rinderleber | 100 g Reis | 2 Riesenchampignons |
| 2 Zwiebeln | 1/2 Bund Estragon | 250 ml Orangensaft |
| 250 ml Gemüsefond | 125 ml Sahne | 2 EL Weißwein |
| Butterschmalz, Olivenöl | Salz, Pfeffer | |

Den Orangensaft erhitzen und den Reis darin gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Leber dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stiele der Champignons entfernen und mit einem Löffel aushöhlen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond zu der Leber geben und einkochen lassen. Die Sahne und den Weißwein unterrühren. Den Estragon klein schneiden und ebenfalls zu der Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber mit der Soße in die Champignons füllen auf Tellern anrichten und mit dem Orangen-Reis servieren.

Brigitte Geiger am 22. November 2012