

Leber-Ragout mit Reis und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Leber-Ragout:

250 g Rinderleber	1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
100 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

100 g Reis	500 ml Gemüfefond	Salz
------------	-------------------	------

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	3 EL Branntweinessig	1 Bund Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Leber-Ragout:

Die Leber waschen, trockentupfen, ggf. Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomatenmark in der Pfanne anbraten, in der auch die Leber zubereitet wurde. Alles mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rinderfond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstücke dazugeben und kurz ziehen lassen.

Für den Reis:

Reis in Gemüfefond ca. 15 Minuten garen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, hobeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Essig abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Dill mit den Gurken vermengen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Richter am 29. Januar 2020