

Lamm-Leber, feiner Bulgur, Saubohnen, Petersilien-Salat

Für zwei Personen

Für die Lammleber:

400 g Lammleber	50 g Pastirma	1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen	100 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Zitronenthymian	250 ml Rotwein, Shiraz	10 ml Pastis de Marseille
100 ml Olivenöl	Szechuan-Pfeffer	Salz

Für die Saubohnen:

150 g frische Saubohnenkerne	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
50 g Butter	1 EL Bohnenkraut	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bulgur:

100 g sehr feiner Bulgur	200 ml Gemüfefond	1-2 EL scharfes, türkisches
Paprikamark	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Blätter Mini-Romana-Salat	1 kleine rote Paprikaschote	1 Zitrone
1 kleine rote Zwiebel	2 Lauchzwiebeln	1 Bund Petersilie
½ Bund Minze	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Lammleber:

Die Leber von der Haut befreien und die Röhren wegschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Leber in 4-5 Scheiben schneiden, mit Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl und Kräutern einreiben und kurz zur Seite legen. Erst 4-5 Minuten vor dem Anrichten Leber mit Zwiebeln und Knoblauch braten. Mit Rotwein und Pastis ablöschen. Danach salzen und pfeffern. Pastirma in ganz feine Streifen schneiden und über die Leber streuen.

Für die Saubohnen:

Saubohnen blanchieren, abgießen und die weiße Hülle entfernen. Die Hälfte der Saubohnenkerne zerdrücken. Mit Butter, Öl, Bohnenkraut und Knoblauch in eine heiße Pfanne geben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Bulgur:

Wasser aufsetzen. Gemüfefond erhitzen. Bulgur mit heißem Wasser und Fond übergießen und nach etwa 15 Minuten mit dem Paprikamark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Salat und Kräuter waschen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen und mit der Paprika kleinschneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Zitrone auspressen und Salat und Kräuter mit Zitronensaft, Zwiebeln, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Romana Berg am 13. Juni 2022