

Lamm-Leber auf Pflücksalat mit Zucchini-Blüten, Kompott

Für zwei Personen

Für die Lammleber:

500 g Lammleber 2 EL Olivenöl

Für das Kompott:

2 Stangen Rhabarber 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
2 EL Balsamico 2 Wacholderbeeren Olivenöl

Für die Zucchiniblüten:

2 Zucchiniblüten 3 Feigen 2 EL Butterschmalz

Für den Salat:

100 g wilder Pflücksalat 20 ml Balsamico 20 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Deko:

2 Feigen 8 essbare Blüten

Für die Lammleber:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Leber über Nacht in Milch einlegen. Das Fleisch aus der Milch nehmen, waschen und trockentupfen. Die Leber in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Leber auf niedriger Temperatur 2 Minuten ziehen lassen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 8 Minuten fertig garen.

Für das Kompott:

Den Rhabarber von den Enden befreien und schälen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Rhabarber, Knoblauch und Schalotten in einer Pfanne mit wenig Öl bei niedriger Hitze anrösten.

Den Balsamico angießen und aufkochen lassen. Die Wacholderbeeren unterheben und etwa 4 Minuten weiterköcheln lassen.

Für die Zucchiniblüten:

Die Zucchiniblüte abbrausen und vorsichtig trocknen. Die Feigen waschen und fein hacken. Die Blüten mit den Feigen füllen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kräftig anbraten.

Für den Salat:

Den wilden Pflücksalat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Balsamico und Olivenöl mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einer leichten Vinaigrette anrühren. Den Salat leicht damit marinieren.

Für die Deko:

Die Feigen x-förmig einschneiden und am dicken Fruchtkörper zusammendrücken. Die Blüten verlesen.

Die Lammleber auf wildem Pflücksalat mit gefüllten Zucchini-Blüten und Rhabarber-Balsamico-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Brucksch am 11. Juli 2017