

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

GEBRATENE RINDERLEBER

mit Speck, Salbei und Caesar Salad



Dirk Luther

Gebratene Rinderleber

mit Speck, Salbei und Caesar Salad

CAESAR SALAD

Mit dem römischen Feldherrn hat dieser Salat-Klassiker wirklich wenig zu tun. Er stammt aus der italo-amerikanischen Küche und wurde Mitte der 20er Jahre von dem Einwanderer Caesar Cardini in Mexico erfunden. Eines Tages überraschten den Restaurantbesitzer unerwartet viele Gäste, und so machte der Koch aus der Not eine Tugend: Aus den wenigen Zutaten, die er noch zur Verfügung hatte, kreierte er kurzerhand diesen Salat.



ZUTATEN

CAESAR SALAD

4 Köpfe Mini-Römersalat
2 Eigelb
1 TL Senf
1 TL Rotweinessig
0,2 l „Unsere Heimat“ Rapsöl
0,1 l Olivenöl
4 Sardellenfilets in Öl, abgetropft und in feine Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
100 g Parmesan
Saft von einer halben Zitrone
Salz und Pfeffer
250 g Ciabatta, in daumengroße Stücke geschnitten und in Olivenöl geröstet

RINDERLEBER

8 Scheiben Rinderleber à 70 g
12 Scheiben Räucherspeck
2 EL Butterschmalz
2 Zweige Salbei, Blätter abgezupft
8 Schalotten, in Streifen geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Mehlieren der Leber

Mini Romana



CAESAR SALAD Den Parmesan fein reiben, ein Stück zurückbehalten zum Servieren. Eigelb, Senf, Rotweinessig, Knoblauch und Sardellenfilets in eine Schüssel geben und mischen. Die Öle nacheinander tropfenweise hineinrühren (Mayonnaise). Nun den frisch geriebenen Parmesan dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Dressing zu dick sein, mit etwas kaltem Wasser verdünnen. Die Salatköpfe zerteilen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke zerpfücken, mit den Ciabatta-Croûtons in das cremige Dressing geben und darin wenden. Noch etwas Parmesan darüber hobeln.

RINDERLEBER Den Speck von beiden Seiten in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Etwas Butterschmalz in die Pfanne geben, die Salbeiblätter darin kross braten und zu dem Speck auf den Teller legen.

Die Leber von beiden Seiten in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Die Schalottenstreifen in der Pfanne weich schwitzen und herausnehmen. Die Pfanne wieder heiß werden lassen, noch etwas Butterschmalz dazugeben und die Leberscheiben von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Die Leber soll innen noch ein bisschen rosa sein. Die Schalottenstreifen, den Salbei und den Speck zurück in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen. Die Leber mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salat servieren.

★ MEINE EMPFEHLUNG

Wer dieses Rezept variieren möchte, kann zusätzlich zum Salat ein weiches Kartoffelpüree servieren. Für ein harmonisches Geschmackserlebnis das Püree mit fein geriebenem Parmesan und etwas Salbeibutter verfeinern.

Rinderleber

