

Rezept

Rehleber auf mediterrane Art



Hatten Sie bei der Jagd auf Rehwild Weidmannsheil und das Stück gut versorgt, dann gebührt Ihnen, auch wenn Sie nur Gastjäger sind, das „Kleine Jägerrecht“. Wenn Sie auch noch gut abgekommen sind und direkt ins Leben getroffen haben, dann ist eine der größten Delikatessen unversehrt – die Rehleber. Nicht ausgeschlossen, dass Sie sich, nach dem Genuss dieser so zubereiteten Leber, auch als erfolgloser Schütze, um die ein oder andere „verwaiste“ Leber bemühen werden.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- » 250 g Rehleber
- » 1 große Zwiebel
- » Knoblauch nach Geschmack
- » 1 kleine Möhre
- » 120 g durchwachsene Speckwürfel
- » 5 EL Mehl
- » 8 EL Olivenöl
- » 3 Tomaten (gehäutet)
- » 1 EL Tomatenmark
- » 6 EL Petersilie
- » Thymian
- » 2 Lorbeerblätter
- » 150 ml Weißwein, trocken
- » Salz, Pfeffer, Zitrone
- » frisch geriebener Parmesan



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1 Die Leber häuten. Das geht am besten, indem man die feine Haut einritzt und dann mit den Fingern darunter entlangfährt. Die Leber in Würfel (ca. 20 x 20 mm) schneiden, pfeffern und in Mehl wenden – gut abklopfen und zur Seite stellen.

2 Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Speckwürfel, klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch, ganz fein geschnittene Möhre und die Lorbeerblätter zugeben – glasig dünsten. Nun die noch leicht bemehlten Leberwürfel in die Pfanne geben und schnell rundum anbraten – nicht zu heiß. Mit dem Sieblöffel alles aus der Pfanne nehmen und in ofenfester Form bei ca. 100°C warm halten.

3 Die Tomaten mit einem Messer gegenüber dem Strunk kreuzweise einritzen, in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. Nach ca. 30 Sekunden die Tomaten in eine vorbereitete Schüssel mit Eiswasser legen. Nach wenigen Sekunden herausnehmen – nun kann die Haut mit

dem Messer leicht entfernt werden. Wer keine Tomaten im eigenen Garten hat, kann hier natürlich auch auf Büchsentomaten zurückgreifen, die oftmals aromatischer sind, als im Supermarkt gekaufte.

Die geschälten Tomaten würfeln und zusammen mit der Hälfte der Petersilie, dem Thymian, dem Tomatenmark und dem Weißwein in die zuvor genutzte Pfanne mit dem Bratensatz geben und dicklich einkochen. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Zitrone abschmecken.

4 Die warmgehaltene Leber mit den anderen Zutaten in die Soße geben, noch mal kurz auf Temperatur bringen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren. Wer es mag, schmeckt das Ganze noch mit feingeriebenem Parmesan ab.

Als Beilage eignen sich je nach Hunger Brot, Gnocchi oder italienische Teigwaren.