

**Lammleber «Gourmet»**

**Lammleber mit Pinienkernen**

	Für 2 Personen
Zubereitungsart:	Braten
Vorbereitungszeit:	20 min
Bratzeit:	10 min
Total Zubereitungszeit:	35 Min
Aufwand (hoch, mittel, tief)	tief



Ca. 300 g Leber vom Engadinerlamm

<b>1.</b>	Leber 180 g Cocktailtomaten	Evtl. häuten und quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Häuten und vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen
<b>2.</b>	Sauce: 40 g Butter 50 g Schalotten, fein gehackt 1 TL Tomatenmark 100 ml Weisswein 125 ml Lammjus oder Bouillon Salz und Pfeffer	In Bratpfanne schmelzen. Begeben und hell anschwitzen. Einrühren und 3-4 Min. mitschwitzen. Ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Angiessen und alles bei geringer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Würzen und beiseite stellen.
<b>3.</b>	20 g Pinienkerne 2 EL Olivenöl, 20 g Butter Leber mit 1 Zweig Oregano Cocktailtomaten 1 EL Aceto balsamico vorbereitete Sauce, 1 TL Kapern, 6 Basilikumblätter	In Pfanne rösten und beiseite legen.  Erhitzen. Begeben, mit Pfeffer würzen und kurz braten. begeben und 1 Min. mitbraten. Ablöschen.  Einrühren und gut vermischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Quelle: nach „Das grosse Buch vom Fleisch“ (Frey, Witzigmann, Teubner), S. 218, Teubner Edition.

Notizen

Einkaufszettel

- 180 g Cocktailtomaten
- Schalotten
- Tomatenmark
- Weisswein
- Lammjus od. Bouillon
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 20 g Pinienkerne
- Kapern
- Basilikum
- Oregano-Zweig
- Aceto Balsamico