

TENZO Gasthof
Essen und schlafen wie bei guten Freunden

Gebratene Lammleber mit Wildkräutersalat in Zitronen-Arganöl-Vinaigrette und grünem Spargel, dazu rote Zwiebelmarmelade und Mandelcreme

Zutaten Zwiebelmarmelade:
500gr rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
0,1l Rioja-Wein
100gr Rohr-Zucker
1 EL Sherry-Essig
1 El Wasser
Salz und Pfeffer

Zutaten Mandelcreme
50gr ganze Mandeln
120ml Milch
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Olivenöl
Salz. Cavenne-Pfeffer

Zutaten Spargel und Leber
100gr Wildkräuter
250gr grüner Spargel
5 EL Arganöl
Saft einer halben Zitrone
2 EL Wasser
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Lammleber (ca. 500gr), gehäutet
Etwas Mehl

Zubereitung Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln dazu geben. Mit Deckel bei niedriger Hitze dünsten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und die Zwiebelmasse weiterhin mit Deckel schmoren bis sie karamellisiert ist. Mit Wein und Sherry-Essig ablöschen und etwas weitere 15 Min. (mit Deckel) schmoren. Die Konfitüre eignet sich auch gut zum Einwecken.

Zubereitung Mandelcreme:

Mandeln ggf. enthäuten (mit kochendem Wasser überbrühen und nach ca. 4 Minuten pellen) und mit der Milch, dem Knoblauch, Salz und Cayennepfeffer aufkochen und ca. 4 Min. leise köcheln lassen. Olivenöl zu Mandelmasse geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Zubereitung Spargel, Leber und Wildkräuter:

Die Wildkräuter waschen, den Spargel schälen (nur den unteren Teil) und aus Arganöl, dem Zitronensaft, Wasser, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette erstellen (alle Zutaten dafür in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln). Eine Pfanne erhitzen, den Spargel sanft in Olivenöl von allen Seiten anbraten und mit Deckel ca. 3 Minuten garen.

Gericht fertig stellen:

Eine Pfanne für die Leber bereitstellen und erhitzen. Den Salat und Spargel, die Mandelcreme und die Zwiebel-Marmelade auf einem Teller verteilen, dann erst die Leber in Mehl wälzen und in der Pfanne mit Olivenöl und Butter von beiden Seiten ca. 1 Min. (je nach Dicke der Scheiben) braten, salzen und pfeffern und auf die angerichteten Teller legen. Den Salat mit der Arganöl-Vinaigrette marinieren und servieren. Guten Appetit.