Lebersuppe



Lebersuppe, mit Röstzwiebeln, Sahne und Schnittlauch garniert

Ich habe mit diesem Rezept Neuland betreten. Lebersuppe hatte ich noch nicht zubereitet, geschweige denn ein Rezept darüber gelesen. Aber es schien mir realisierbar. Ich hatte mir nochmals die dunkle, asiatische Hühnerbrühe angesehen. Das erinnerte mich an Linsensuppe. Und diese wiederum an Leber, aus der man doch sicherlich auch eine Suppe zubereiten kann.

Jede Leber braucht Majoran. Denn keine Leberwurst ohne Majoran. Und das ist auch in diesem Rezept für eine Suppe der Fall. Und natürlich viele Zwiebeln. Und viel frisch gemahlenen Pfeffer. Ein wenig abgerundet mit Speck – würzig – und Datteln – süßlich. Rotwein, Balsamicoessig, Teriyaki-Sauce und Soja-Sauce runden die Suppe ab. Der Fond ergibt die Suppenbrühe.

Zutaten für 2 Personen:

- 400–500 g Leber (Rinder-, Kalbs- oder Schweineleber)
- 1 große Schalotte

- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 10–20 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 getrocknete Datteln
- 15–20 frische Majoranzweige

- 1 Schuss trockener Rotwein
- 300 ml Rinderfond
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL Teriyaki-Sauce
- 1 TL dunkle Soja-Sauce
- 2 TL Creme fraîche

- Butter

- 1 große Schalotte
- Mehl
- Öl

- Salz
- Pfeffer

- Sahne
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 70 Min.

Eine Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Viel hoch erhitzbares Pflanzenöl – wie Rapsöl – in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Schalottenscheiben in Mehl wenden. Dann im heißem Öl für 5–6 Minuten schön kross rösten. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber in kleine Stücke schneiden. Dann die zweite Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso die Chilischote. Den Speck erst in ganz feine Scheiben schneiden und in etwa 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden. Ebenso die beiden Datteln. Beim Majoran die Blätter abzupfen und keinesfalls harte Zweige verwenden. Die Blätter aber ganz

lassen.

Die kleingeschnittene Leber alternativ in eine Schüssel, eine tiefe oder eine normale Rührschüssel geben, denn die Leber soll mit einem Pürierstab nicht klein püriert werden zu einer Paste oder einer Mousse, sondern nur ganz kurz und grob ein wenig verkleinert werden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauchzehen, Chilischote und Speck darin kräftig anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender die Röststoffe immer kräftig vom Topfboden ablösen. Dann die kleingeschnittenen Datteln hinzugeben. Die verkleinerte Leber hinzugeben und auch sofort den Majoran. Wieder mit dem Pfannenheber öfter prüfen, dass nichts anbrennt, und die Röststoffe am Boden des Topfes ablösen. Die Leber eine Weile anbraten, bis sie Farbe angenommen hat.

Mit dem Rotwein ablöschen. Balsamicoessig, Teriyakisauce-Sauce und Soja-Sauce hinzugeben. Dann den Rinderfond hinzugeben und noch etwas Wasser. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Entgegen dem normale Vorgehen, Innereien wie Leber nicht zu lange zu garen, weil sie sonst trocken werden, kann man diese Suppe durchaus eine Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen, damit sie etwas Geschmack zieht.

Die Leber hat jedoch nach dem Zubereiten einen ganz leicht bitteren Geschmack. Wovon dies bei diesem neu kreierten Rezept kommt, kann ich nicht nachvollziehen. Eventuell vom Kleinschneiden der Leber, dem dann folgenden Kleinpürieren, dem Anbraten oder dem Köcheln über etwa eine Stunde. Das lässt sich in weiteren Zubereitungsversuchen für dieses Rezept vielleicht herausfinden. Jedoch verschafft die Verwendung von Creme fraîche Abhilfe, sie nimmt die Bitterkeit weg und bindet die Suppe.

Die Suppe in zwei tiefen Suppentellern anrichten. Von den Röstzwiebeln darüber geben. Ein wenig mit frischer Sahne

garnieren. Und zum Schluss noch etwas frischen Schnittlauch darauf geben.