

AUFGETISCHT am Sonntag - Wiener Neustadt

**Rosa Leber vom Reh aus der Buckligen Welt mit Pancetta vom Mangalitzta,
Pastinaken-Wildkräuterpüree, Essigzwetschken und schwarzen Nüssen**

Von Bernhard Gruber

Restaurant „Altes Backhaus“
Bahngasse 1
2700 Wiener Neustadt
www.altes-backhaus.at

Für 4 Personen

Für die Essigzwetschken (Zubereitung mindestens 1 Woche vorher)

1/2 kg frische, richtig gereifte Zwetschken,
1/4 l Zwetschkensaft,
1/8 l Apfelbalsamessig,
2 g Salz,
1 Thymianzweig

Für das Pastinaken-Wildkräuterpüree

500 g geschälte Pastinaken,
1 kleine Zwiebel,
Butter,
Wildkräuter,
Olivenöl,
Salz, Pfeffer

Für die rosa Rehleber

8 Scheiben Pancetta,
Olivenöl,
500 g Rehleber,
8 cl Portwein,
1/8 l Kalbsfonds,
4-5 Thymianzweige,
grobes Meersalz,
Pfeffer,
Butter

Für die Essigzwetschken Zwetschkensaft, Essig mit Salz und Thymianzweig ein paar Minuten aufkochen lassen. Zwetschken in ein Einmachglas legen, mit dem heißen Sud übergießen (Früchte müssen unbedingt ganz mit Sud bedeckt sein), Glas verschrauben, auf den Kopf stellen und mindestens 1 Woche stehen lassen. Das Glas zwischendurch immer wieder umdrehen.

Für das Pastinaken-Wildkräuterpüree Gemüsefonds (Schalen der Pastinaken gleich nach dem Schälen, evtl. mit Zugabe von ein wenig Wurzelwerk, ca. 20 Min. auskochen) Pastinaken würfelig schneiden, in zerlassener Butter kurz „anschmurgeln“ lassen, mit Gemüsefonds aufgießen (Pastinaken sollen mit Gemüsefonds halb bedeckt sein), zugedeckt weich schmoren, immer wieder zwischendurch umrühren. Währenddessen die entstielteten Wildkräuter mit ca. 1/16 l gutem Olivenöl mit Pürierstab aufmixen. Weich geschmorte Pastinaken salzen und pfeffern und mit Pürierstab fein pürieren (Püree sollte nicht zu flüssig werden, evtl. etwas vom Gemüsefonds vor dem Pürieren abgießen und bei Bedarf nach und nach wieder zugießen) und Wildkräuterpesto unterheben. Fertiges Pastinakenpüree warm stellen.

Für die rosa Rehleber zuerst die Pancettascheiben in wenig Olivenöl knusprig braten, aus der Pfanne heben, auf eine Küchenrolle legen und beiseite stellen. Die Leber in Scheiben schneiden, im Speckfettstück beidseitig kurz anbraten, aus der Pfanne heben und auf einen warmen Teller legen. Bratensatz mit Portwein ablöschen und mit Kalbsfonds aufgießen, ein paar Thymianzweig dazugeben und aufkochen lassen. Sauce kurz reduzieren, Thymianzweig herausnehmen, Leber hineinlegen und ganz kurz durchziehen lassen, salzen und pfeffern, Leber aus der Sauce heben und auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce mit kalten Butterflocken montieren und Leber damit übergießen, Pastinaken-Wildkräuterpüree anrichten, Essigzwetschken aufteilen und die Teller zum Schluss mit ein paar fein geschnittenen Scheiben von den schwarzen Nüssen, 1 Thymianzweig und 2 knusprigen Pancettascheiben dekorieren.

TIPP: Die schwarzen Nüsse fertig kaufen, da unreife Nüsse nur im Frühjahr geerntet werden können und auch in einem speziellen Sud noch mindestens 6 Monate lang eingelegt werden.