



Lasagne von Wildleber und Steinpilz

Zutaten für zwei Personen:

300 g Wildleber, zum Beispiel von der Wildente oder vom Reh

300 g geputzte Steinpilze

2 Weinbergpfirsiche

3 Lasagneblätter

1 Zwiebel

2 Esslöffel Grappa, im Holzfass gereift 1 halber Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

6 Esslöffel geriebener Parmesan Olivenöl zum Anbraten

Butter zum Abschmecken

Zubereitung:

Lasagneblätter in Salzwasser bissfest kochen, danach kalt abschrecken. Blätter auf eine beölte Platte legen und halbieren. Steinpilze in nicht zu dünne Streifen schneiden. Petersilie grob hacken. Pfirsich schälen, entkernen und klein schneiden. Zwiebel in Streifen schneiden. In Olivenöl Zwiebel anbraten, Pilze dazugeben und rösten. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Pfirsichstücke unterheben und nur kurz erwärmen. Geputzte Leber in Olivenöl beidseitig anbraten, salzen, pfeffern und mit Grappa ablöschen. Die Leber bei niedriger Temperatur rosa garen. Ein Stück Butter dazugeben und durchschwenken. Auf jeden Teller ein Lasagneblatt legen, etwas Pilzmischung darauf verteilen und einen Esslöffel Parmesan darüber streuen. Das nächste Lasagneblatt darüberlegen und wieder mit den Pilzen und Parmesan belegen. Zum Schluss das letzte Lasagneblatt darüber legen, die Leber darüber verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Tipp:

Die Weinbergpfirsiche sollten reif, aber noch fest sein. Sie schmecken süß, aber auch etwas herb-bitter, was perfekt zu den Pilzen und der Leber passt. Wer Innereien nicht mag, kann natürlich auch ein Filet von Reh oder Hirsch zubereiten.

Text und Fotos von
Mag.a Andrea Jungwirth
Ernährungswissenschaftlerin