

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #59

mit Katrin Bunner – KatrinKocht.de (Deutschlands erfolgreichste Hobbyköchin)

Pfälzer „Lewwer-Gutzl“/Curry-Belugalinsen, karamellisierten Kirschtomaten an Knoblauchsoße

Zutaten für 4 Personen:

Leberpraline

1/2 Pck.	Filoteig
80 g	Butter
2	Eier
150 g	Geflügelleber
150 g	Hühnerbrust
1 große	Schalotte
1 EL	süßsauer Chilisoße
2 EL	Petersilie
2 TL	getr. Majoran
2 EL	Curry Orange
2 Msp.	Johannisbrotkernmehl
Salz, Pfeffer	



Currylinsen

200 g	Belugalinsen
400 ml	kräftige Geflügelbrühe
3 EL	Butterschmalz
3-4 EL	Curry orange von Wiberg
1	Zwiebel
150 ml	Sahne
2 EL	gehackte Petersilie
1	Eiertomate
1 Rispe	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
Brauner Rohrzucker, Zimt	

Schwarze Knoblauchsoße

100 ml	Geflügelbrühe (selbst gemacht)
--------	--------------------------------

100 ml	Sahne
1-2 TL	Pulver vom schwarzen Knoblauch
1 TL	Zitronensaft
1 Tropfen	Tomatenserum push
80 g	Basic Textur

Zuerst die Currylinsen ansetzen und die Soße kochen, dann das Brät für die Leberwurstpralinen vorbereiten. Zum Schluss die Gutzln fertigstellen und Zwiebeln frittieren.

Currylinsen

Die Zwiebel sehr fein hacken und im heißen Butterschmalz ganz kurz glasig schütten. Den Curry zugeben und kurz mit anrösten. Die Linsen dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Geflügelbrühe ablöschen, Hitze reduzieren und Ca. 25-30 min garen.

Wenn die Linsen gar sind, die Sahne untermischen, kurz erwärmen, aber nicht mehr richtig kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eiertomate halbieren, die Samen herausdrücken und das Feste in kleine Würfel schneiden. Petesilienblättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Zusammen mit den Tomatenwürfeln kurz vor dem Servieren unterheben.

Schwarze Knoblauchsoße

Brühe und Sahne zusammen kurz aufkochen lassen und das Knoblauchpulver gut einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die Basic Textur einrühren. Durch ein Haarsieb in die Espumafflasche geben, eine Kapsel aufschrauben, schütteln und warmstellen.

Lewwer-Gutzl (Leberbonbon)

Die Leber, das Fleisch und die Zwiebel durch die feine Scheibe des Fleischwolf es drehen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Vom Filoteig jeweils 2 Blatt mit Hilfe der geschmolzenen Butter zusammenkleben, dann in 6 gleich große Rechtecke teilen. Auf die langen Seite etwas von der Farce geben, mit einer Mischung aus flüssiger Butter und Ei bepinseln und wie einen Bonbon zusammendrehen.

Die Leberbonbons in heißem Fett (Fritteuse 180°C) goldbraun frittieren. Alternativ: Alle Pralinen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit etwas flüssiger Butter und Eigelb bestreichen und bei 200 °C für 15 Min. knusprig backen.



Frittierte Zwiebeln

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. In einer Schüssel mit dem Kartoffelmehl vermengen und heißem Fett goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Kirschtomaten

Die Kirschtomaten in einer Pfanne in heißem Olivenöl zusammen mit der angedrückten Knoblauchzehe und den Lorbeerblättern kurz anschwitzen. Mit etwas braunem Rohrzucker karamellisieren, salzen und pfeffern sowie mit einer Messerspitze Zimt würzen. Die Haut der Tomaten sollte aufgeplatzt sein. Das dauert insgesamt 3-4 min.

Anrichten:

Die Linsen möglichst mit nur wenig Brühe mittig auf einen Teller geben. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Je 1 Leberbonbon sowie ein paar Kirschtomaten danebenlegen.

Frittierte Zwiebeln aufsetzen.

Die Knoblauchsoße an 2-3 Stellen dekorativ aufspritzen. Mit frittierter Petersilie und frischen Kerbelblättchen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Katrin

