

KÜCHENKLASSIKER



An Leib und Leber

Die Leber ist viel mehr als nur ein reinigendes Organ, aus dem sich, wie schon die alten Römer wussten, auch die Zukunft vorhersagen lässt. Sie ist vor allem auch eine Delikatesse, die in den unterschiedlichsten Variationen den Gaumen erfreut.

TEXT: CHRISTOPH WAGNER
REZEPTE: MAX STIEGL
FOTOS: KURT-MICHAEL WESTERMANN

Sie ist noch ein recht zartes Pflänzchen, doch sie keimt. Gemeint ist die „Innereienwelle“, die nicht nur von Altvater Siebeck, sondern auch von anderen leidenschaftlichen Feinschmeckern (darunter auch vom Verfasser dieser Zeilen) geradezu sehnsüchtig herbeigeschrieben wird, in der Hoffnung, sie möge sich auch wirklich ereignen.

Doch die Zeichen verdichten sich. Ferguson Hendersons Kultkochbuch „Nose to Tail Eating“ aus dem Londoner „St. John“ am Smithfield Market kursiert unter wahren Gourmets wie ein cholesterintrotzender Porno. Christian Petz, der heimische Meister der Innereienküche, soll dem Vernehmen nach an einem eigenen Innereienkochbuch arbeiten. Adi Bittermann, in „Vikerls Lokal“ der Lordsiegelbewahrer der Vorstadt-Innereienküche, frönt seiner geheimen Leidenschaft auch im Göttlesbrunner Exil. Und Max Stiegl, noch vor wenigen Jahren jüngster Michelinsternekoch der Welt, hatte im Wiener „Mezzo“ am Wiener Esteplatz – gemeinsam mit dessen liebenswertem und wagemutigen Patron Horst Sonnenfeld – als Erster den Mut, regelmäßig jeden Freitag ein vielgängiges Innereienmenü auf die Karte zu setzen.

Vür VINARIAgourmet hat Max Stiegl daher auch sieben Variationen zum Thema Leber eronnen, die keineswegs nur der klassischen Kalbsleber gelten, sondern auch in verwandte Bereiche wie Kitzleber, Rindsleber, Lammleber, Fischleber und selbstverständlich auch Gänseleber abschweifen.

Die Gänseleber ist auch die erste Leber, von der die Geschichte der Feinschmeckerei zu berichten weiß. Schon der Naturforscher Plinius d. Ä. geriet darob geradezu ins Schwärmen: „Unsere Fachleute kennen die Gans wegen ihrer vortrefflichen Leber, die durch die Mast besonders groß wird und sogar noch nach dem Ausnehmen fortwächst, wenn man sie in süße Milch legt. Wahrlich, nicht ohne Grund forscht man, wer diesen großartigen Kunstgriff erfunden hat, ob es der Konsular Scipio Metellus oder sein Zeitgenosse, der Ritter Markus Sejus, war!“

Seither steht die Gänsemast mit dem Ziel der Lebervergrößerung auch – und keineswegs zu Unrecht – im Mittelpunkt der Kritik von Tierschützern, und es zeichnet sich wohl schon

für die nächsten Jahre ein Verbot der „industriell“ praktizierten Tierquälerei durch gewaltsames Stopfen ab. Es gibt jedoch mittlerweile auch „sanfte“ Methoden, gute Fettlebern zu erzielen – etwa durch gezielte Zufütterung von Feigen oder durch tierpsychologische Maßnahmen. Um Missverständnisse auszuschalten: Nur von solchen Gänselebern soll in diesem Zusammenhang die Rede sein.

Die Gänseleber ist freilich nur ein Randthema des großen Themas „Leber und Feinschmeckerei“. Vor allem die Kalbsleber hat es feinzüngigen Zeitgenossen seit jeher angetan. Traditionsreiche Klassiker wie die „Leber à la tyrolienne“ waren ursprünglich nur in adeligen und großbürgerlichen Häusern zu finden. Auch die berühmte „Fegato alla veneziana“ entstand in Patrizierhaushalten und wurde dort ausschließlich mit weißer Polenta gereicht, während das „Proletariat“ erst viel später in ihren Genuss kam und (die damals wesentlich billigere) gelbe Polenta dazu reichte.

Wie facettenreich das Thema Leber in der Geschichte der europäischen Küche abgehandelt wird, können Sie übrigens auf Seite 49 in unserem Kasten über „Klassische Leberrezepte“ nachlesen.

Fotografiert haben wir die nachstehenden Rezepte im Restaurant „Mezzo“, bei dessen Patron Horst Sonnenfeld wir uns für sein Entgegenkommen herzlich bedanken möchten. Max Stiegl hat Wien Ende April verlassen und steht ab Mitte Mai am Herd seines eigenen Restaurants in Purbach, für dessen Zukunft wir ihm viel Glück wünschen. Eines steht jedenfalls heute schon fest: Eine gediegene Innereienküche wird es auch dort auf jeden Fall geben.

Restaurant Mezzo
Esteplatz 6, 1030 Wien, Tel.: 01 / 715 51 48
Info: www.mezzo.cc; R: Sa, So

Guts-Restaurant Purbach
7083 Purbach am Neusiedlersee, Hauptgasse 64
Tel. 0664 / 465 8 118; voraussichtlich ab Mitte Mai geöffnet.
Übernachtung in gutseigenen Appartements möglich.



Das „Mezzo“ in Wien hat sich innerhalb kürzester Zeit einen guten Namen als „Innereientempel“ gemacht. „Leberkoch“ Max Stiegl ist freilich mittlerweile vom Esteplatz ins romantische „Gut Purbach“ am Neusiedler See übersiedelt.

KÜCHENKLASSIKER

Max Stiegl, noch vor wenigen Jahren im Ruster „Inamera“ jüngster Michelinsterkoch der Welt, gilt mit Recht als eines der größten Nachwuchstalente der österreichischen Küche. Wie kaum ein anderer hat er sich auf Innereien spezialisiert und verarbeitet dabei keineswegs nur die Leber von Kitz, Reh, Kaninchen, Rind, Lamm, Ente, Gans, Waller und Saibling, sondern auch Delikatessen wie Kalbsbries, Stier- und Lammhoden, Kalbsgeschlinge, Hirn oder Niere.

VINARIA Weintipp

Trotz des spezifischen Lebergeschmacks und der dezenten Süße, die fast allen Leberarten eigen sind, kann man – je nach Intensität und Fettgehalt der Leber – mit unterschiedlichen Weinen kulinarische Glückseligkeit erlangen.

Im Großen und Ganzen kann man Leber zu den klassischen Rotweinspeisen zählen, wobei sich – je nach Intensität der verwendeten Leber bzw. deren Würzung – sowohl würzige, gerbstoffreiche wie Blaufränkisch und St. Laurent als auch mildere Sorten wie Pinot Noir – z. B. bei der feinen, dezenten Kalbsleber – eignen können.

Leberliebhabern, die sich eher dem Weißwein hingezogen fühlen, sei zu eher säuremilden, aber körperreichen Weißweinen von hoher Reife à la Grüner Veltliner oder Pinot Noir geraten, die durchaus auch ein paar Gramm Restzucker haben dürfen. Köstlich zu Speisen mit gerösteter Leber sind reife, röstige Barrique-Weißweine, etwa aus Chardonnay.

Zu der mit hohem Fettgehalt und charakteristischer Süße ausgestatteten Gänseleber ist ein hochgradiger Prädikatswein nicht zu übertreffender Traumpartner.



Max Stiegls Leber-Variationen

Gänseleber mit Kirschen und sauren Himbeeren

Gänseleber bemehlen. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Gänseleberscheiben ca. 1 Minute lang beidseitig braten, erst dann salzen und pfeffern. Gänseleber mit Kräutern, Salat und Himbeeren anrichten und mit Balsamico marinieren.



2 Gänseleberscheiben (Ier-Qualität) à 80 g
gemischte Kräuter (Zitronenverbene, Roter Basilikum, Minze, Salbei)
etwas Mehl
2 Zweiglein Friséssalat
1 Handvoll Vogerisalat
6 Himbeeren
1 EL alter Balsamico
2 EL Olivenöl

Lammleber gedünstet mit Pilzen und Rotem Basilikum

Etwas Rindsuppe kalt ansetzen. Leber hineingeben und so lange weich dünsten, dass sie noch glasig ist. Leber warm stellen. Suppe mit getrockneten Steinpilzen aufkochen und etwas ziehen lassen. Ganz am Schluss mit Grand Marnier abschmecken. In der Zwischenzeit Pilze in Olivenöl kurz anbraten.

Leber auf einem heißen Teller anrichten und mit Suppe umgießen. Mit Friséssalat und Rotem Basilikum dekorieren und mit einem Schuss Balsamico abschließen.



150 g Lammleber,
in 3 – 4 Scheiben geschnitten
etwas Rindsuppe
1 EL getrocknete Steinpilze, vorgeweicht
2 cl Cognac oder Weinbrand
2 – 3 Frischpilze (je nach Saison)
2 cl Grand Marnier
Roter Basilikum (ersatzweise andere Frischkräuter)
Friséssalat für die Garnitur

Fischleber orientalisches mit Couscous

Zuerst das Rote-Rüben-Gemüse zubereiten. Rote Rübe in einer Mischung aus Weißwein, Wasser, Essig, Kümmel, Salz und Pfeffer kochen, warm schälen, im Kochwasser auskühlen lassen und blättrig schneiden. Danach mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig, eventuell auch etwas Kochwasser, abschmecken und mit Kren bestreuen.

Danach den Couscous zubereiten. Wasser mit Gewürzen und Tomaten aufkochen. Couscous unterrühren, aufkochen lassen. Butter darin schmelzen und alles abseits der Flamme quellen lassen.

In der Zwischenzeit Fischleber mit Garam Masala und Kurkuma würzen. Ingwer in Butter anschwitzen. Gewürzte Fischleber sehr langsam braten. Am Schluss eine Jakobsmuschel hinzufügen und eine knappe Minute mitziehen lassen (sie muss noch glasig sein).

Fischleber auf den Rote-Rüben-Scheiben anrichten und mit der Jakobsmuschel abschließen. Couscous dazu servieren und mit Minzeblättern dekorieren



150 g Fischleber (Waller, Hecht, Alpenlachs etc.)
1/2 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
1/2 TL Kurkuma (Gelbwurz)
1 kleine Ingwerknolle, feinwürfelig geschnitten
2 EL Butter
1 Jakobsmuschel
frische Minze

Für das Rote-Rüben-Gemüse:
1 Rote Rübe
Kümmel, Salz, Pfeffer, Essig
Weißwein, Wasser

Für den Couscous:
4 EL Couscous, 4 EL Wasser
Curry, Kurkuma, 1 EL Butter
1 Tomate, kleinwürfelig geschnitten

Rindsleber geröstet mit Specklinsen, Bohnen und Kräutern

Weißer Bohnen über Nacht einweichen, danach drei Mal hintereinander kurz aufkochen lassen und dabei jedes Mal das Wasser wechseln.

Belugalinsen einmal kurz aufkochen und eine Weile ziehen lassen. Abgießen und eine Zehe gehackten Knoblauch hinzufügen.

Speck mit Pilzen und Zwiebeln rösten und Ingwer kurz mitrösten. Gemüse aus der Pfanne nehmen und die Leber im Bratrückstand rundum anbraten.

Gemischte Kräuter und Limettenzeste hinzufügen. Gemüse wieder, gemeinsam mit Linsen und Bohnen, hinzufügen. Alles mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Leber salzen und pfeffern und mit etwas Bratensaft abschließen. Als Beilage empfehlen sich Salzerdäpfel.



150 g Rindsleber, geschneuzelt
1 kleine Zwiebel, grob in Scheiben geschnitten,
2 EL Belugalinsen
2 EL weiße Bohnen
Gemischte Kräuter (Salbei, Zitronenthymian, Rosmarin, Oregano)
Limettenzeste, gewaschen
2 Steinpilze oder Kräuterseitlinge, in dicke Scheiben geschnitten
1 große Scheibe Ingwer, kleinstüfelig geschnitten
1 – 2 EL Bauchspeck, fein geschnitten
Balsamicoessig
Bratensaft (Kalbsjus)

Kalbsleber glaciert mit Safranbirne und Kernöl-Sellerie-Psüree

Kalbsleber von Röhren und Häuten befreien (Abschnitte nicht wegwerfen, sondern z. B. zum Klären von Suppen oder für Leberknödel, Leberpastete o. Ä. verwenden)

Sellerie in größere Schnitze schneiden und beiseite stellen. Blanchieren, schälen, würfelig schneiden mit Milch bedecken und weich kochen.

Mit Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss und wenig Zitronensaft würzen, pürieren und passieren. Püree mit Butter und Kernöl montieren.

Birne in Spalten schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Birne hinzufügen sowie mit Safranfäden bestreuen. Dann

nochmals karamellisieren und, sobald Zucker und Butter emulgieren, mit Süßwein ablöschen. Heidelbeeren hinzufügen.

Kalbsleber in einer anderen Pfanne in lauwarmem Butterschmalz glacieren. Eine Scheibe Ingwer hinzufügen. Leber herausnehmen.

Bratrückstand mit Kalbsjus und Orangenzeste ablöschen und kurz einkochen lassen.

Leber salzen, pfeffern und auf einem heißen Teller anrichten. Mit der Sauce umgießen und mit Birnen und Heidelbeeren drapieren. Püree dazu anrichten und alles mit Zitronenverbene dekorieren.



200 g Kalbsleber (möglichst hell, von jungem Kalb)
Butterschmalz
Orangenzeste, Salz, Pfeffer
1/2 Sellerieknolle
Milch
Cayennepfeffer, Muskatnuss
Zitronensaft
1 Kl. Butter, 1 TL Butter
1 Spritzer Kernöl
1 Birne
1 Kl. Staubzucker
etwas Safran
80 ml Süßwein
1 EL Heidelbeeren
Orangenzeste
Zitronenverbene (Eisenkraut)

Kitzleber gebraten mit Fenchel und Tomaten

Leber schnetzeln. Fenchel klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen. Tomatenconcassé hinzufügen. Mit der aus den angegebenen Zutaten und zubereiteten abpassierten (nicht gemixten) Tomatensuppe ablöschen. Mit etwas Thymian würzen und mit Pernod abschmecken.

Als Beilage empfiehlt sich Parmesan- oder Ingwersotto.



150 g Kitzleber
1 Minifenchel oder 1/2 Fenchel
2 EL Olivenöl
100 g Tomatenconcassé (geputzte, gewürfelte Tomaten)
Thymian
2 cl Pernod

Für die Tomatensuppe (1 l):
4 große Tomaten, geschält und gewürfelt
1/2 Knolle Ingwer
350 ml Wasser
350 ml Wein
Saft einer Orange
etwas Zucker
1 Schuss Essig

Zweierlei Hühnerleber in Hühnerconsommé und gebacken

Zunächst die Hühnerconsommé zubereiten. Wasser und Wein im Verhältnis 1:1 aufsetzen und mit den angegebenen Zutaten ca. 1 Stunde lang durchkochen lassen.

Hühnerleber in Stücke schneiden und die Hälfte davon in etwa 200 ml Hühnerconsommé pochieren, am Schluss junge Erbsen und Morcheln mitziehen lassen.

Inzwischen Petersilie und Brösel für eine Kräuterpanade aufmischen und die andere Hälfte der Hühnerleber erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Kräuterbröseln panieren. Leber in Butterschmalz ausbacken, mit Rosmarin und Salbei dekorieren und etwas Kernöl darüberträufeln. Gebackene Leber und Consommé gemeinsam servieren.



160 g Hühnerleber
1 Ei
Mehl und Bröseln zum Panieren
1 EL grob gehackte Petersilie
Rosmarin
Salbei
4 Morcheln
etwas Kernöl

Für die Consommé (Grundrezept für 2 l):
1 l Weißwein
1 l Wasser
Wurzelgemüse (möglichst wenig Karotten)
1/2 Knolle Ingwer
Karkassen eines Huhns
1 Hühnerbrust
1 Schuss alter Balsamico