

Kalbsleber-Burger mit Sauerteigbrot



Zutaten

Für 4 Personen

Für den Burger

400 g Kalbsleber
80 g glutenfreie
Semmelbrösel, ggf. von
altem Sauerteigbrot
3 EL Pecorinokäse,
gerieben
1 Ei
4 dl Schafsmilch oder 4 dl
Milchkefir
2-3 frische Salbeiblätter
Salz und Pfeffer
Kaltgepresstes Olivenöl
2 EL Brotkrümmel
2 Scheiben Sauerteigbrot
(Kastenform)
Frische Sprossen, Spinat,
fermentierte Radieschen
oder andere Kräuter und
Gemüse für die
Dekoration/Füllung

Sie brauchen:

Fleischwolf oder Kutter,
Ausstechformen in
Ringform, 1 Toaster

Zubereitung

Weichen Sie die Leber in Schafsmilch oder Milchkefir ein und geben Sie die Salbeiblätter hinzu. Einen Teil der Milch oder des Kefirs verwenden Sie dann zum Einweichen der Semmelbrösel. Decken Sie alles ab und lassen Sie die Leber für einige Stunden marinieren. Im Anschluss geben Sie die Leber in ein grosses Sieb und lassen sie gut abtropfen. Danach gut trockentupfen.

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl in der Pfanne und braten Sie die Leber von beiden Seiten an, bis sie gut durchgebraten ist. Danach auf geben Sie das Fleisch auf Küchenkrepp, um überschüssiges Fett aufzufangen. Drücken Sie die Semmelbrösel gut aus und geben Sie diese zusammen mit dem Fleisch in einen Fleischwolf oder Kutter zum Zerkleinern. Fügen Sie das Ei, den Käse sowie die Gewürze hinzu und vermischen Sie alles zu einer homogenen Masse.

Formen Sie mit den Händen oder ringartigen Ausstechformen Hamburger. Achten Sie darauf die Burger vorsichtig zu formen, da die Textur der Fleischmasse viel zarter und feiner ist als die herkömmlicher Fleischburger. Stechen Sie ebenfalls 2 Kreise aus den Brotscheiben aus und toasten Sie diese.

Kalbsleber-Burger mit Sauerteigbrot



Zutaten

Für 4 Personen

Für den Burger

400 g Kalbsleber

80 g glutenfreie

Semmelbrösel, ggf. von

altem Sauerteigbrot

3 EL Pecorinokäse,

gerieben

1 Ei

4 dl Schafsmilch oder 4 dl

Milchkefir

2-3 frische Salbeiblätter

Salz und Pfeffer

Kaltgepresstes Olivenöl

2 EL Brotkrümmel

2 Scheiben Sauerteigbrot

(Kastenform)

Frische Sprossen, Spinat,

fermentierte Radieschen

oder andere Kräuter und

Gemüse für die

Dekoration/Füllung

Sie brauchen:

Fleischwolf oder Kutter,

Ausstechformen in

Ringform, 1 Toaster

Zubereitung

Legen Sie eine Brotscheibe auf den Teller und beträufeln Sie diese mit wenig Olivenöl, geben Sie den Burger obendrauf und dekorieren Sie ihn nach Wunsch mit frischen Sprossen, fermentierten Radieschen, frischem Spinat oder anderen Kräutern und Gewürzen Ihrer Wahl. Zuletzt die zweite runde Brotscheibe obendrauf geben und erneut mit wenig Olivenöl beträufeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen und geniessen! Mit frischen Sprossen, fermentierten Radieschen (siehe vorherige Episoden), frischem Spinat oder nach Belieben füllen.

SMC-Tipp

Das Geheimnis eines köstlichen Lebergerichts besteht darin, die Leber vorher in Schafsmilch oder noch besser in Milchkefir einzulegen. Diese einfache Technik verbessert den Geschmack des Gerichts, entfernt die Bitterstoffe und macht die Leber saftig und zart.