



## Lammleber mit Portweinsauce

Die Lammleber ist wie die Kalbsleber mild und eben doch von typischem Lebergeschmack. Er ist vielleicht etwas kräftiger als bei der Kalbsleber, aber vom aufdringlichen Geschmack, der dem Lammfleisch oft nachgesagt wird, ist da nichts zu spüren. Ganz kurz gebraten wird sie auch mindestens so zart wie die Kalbsleber. Zu Schnitzeln geschnitten wird sie auch weniger schnell zäh. Eine kräftige Portweinsauce mit Zwiebel und Thymian passt ausgezeichnet zu der gebratenen Leber.

### Zutaten (1 Portion)

180g	Lammleber
40g	Zwiebel
5cl	Weisswein
5cl	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
1	Zweig frischer Thymian
5cl	roter Portwein
15g	kalte Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Die feine, zähe Haut von der Lammleber abziehen, das ist ein bisschen ein Prozedere, das aber auch nicht ganz perfekt gemacht werden muss. Weisse, sehnige Collagen mit einem scharfen Messer herausschneiden. Leber zu gut 1cm dicken Schnitzeln schneiden.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu Streifen schneiden. Blättchen vom Thymianzweig abzupfen.

Zwiebel in Bratbutter glasig dünsten, Thymian zugeben und kurz mitdünsten. Weisswein, Hühnerbouillon und Lorbeerblatt zugeben und auf einen Drittel einkochen lassen. Portwein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter in Stücken in die Sauce einrühren. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Sauce warmhalten, aber nicht mehr köcheln lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Leberschnitzel scharf anbraten, nach 1 Minute wenden und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Nach einer weiteren Minuten aus der Pfannen nehmen und auf einem heissen Teller anrichten, mit der Portweinsauce nappieren.









