



Kaninchenleber am Stück mit Thymianbutter auf Toastbrot

Eine ganze Kaninchenleber wiegt lediglich um die 80g und ist auch dressiert kein schön kompaktes Stück, sondern besteht aus mehreren zusammenhängenden Segmenten. Sie darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird sie mehlig. Das ist ein diffiziles Unterfangen, besonders wenn sie vorab in Stücke geschnitten wird, wie das üblicherweise gemacht wird. Etwas einfacher ist es, sie am Stück im Ofen bei niedriger Temperatur für 10 Minuten vorzugaren, danach nur ganz kurz und scharf anzubraten und erst beim Anrichten in Stücke zu schneiden. So bleibt ihre wunderbar zarte Konsistenz eher erhalten und das macht sie zu einer ausserordentlichen Delikatesse. Ich habe sie nur mit Thymianbutter mariniert und erst beim Anrichten mit etwas Pfeffer und grobem Meersalz gewürzt.

Zutaten (1 Vorspeise)

1 Kaninchenleber, ca. 80g
1 kleines, dünnes Stück Weissbrot
1-2 Zweige frischer Thymian
10g Tafelbutter
Pfeffer
grobes Meersalz

Zubereitung

Ofen inklusive einem kleinen Bratgeschirr auf 80° vorheizen.

Butter bei niedriger Temperatur schmelzen. Thymianblättchen abfieseln und in der Butter ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Butter darf dabei nicht aufschäumen. Kaninchenleber ringsum mit der Thymianbutter einpinseln. Die Brotscheibe ebenfalls beidseitig mit der Thymianbutter bestreichen.

Kaninchenleber in das heisse Bratgeschirr legen und 10 Minuten im Ofen vorgaren.

Derzeit die Brotscheibe in der Bratpfanne leicht anrösten und auf einem Teller anrichten.

Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen. Kaninchenleber aus dem Ofen nehmen und in der heissen Bratpfanne auf jeder Seite ca. 20 Sekunden anbraten.

Leber tranchieren und auf den Toast legen und mit wenig Pfeffer und Meersalz bestreuen.





Kaninchenleber im Ofen vorgegart

