

Crêpes mit Rehleber und Rhabarberkompott

Rehleber einmal anders: fruchtig flambiert im Crêpes-Mantel. Ein wahres Gedicht und ein Klassiker neu interpretiert! Dieses Gericht wird selbst Leber-Skeptiker überzeugen und gekannt eines Besseren belehren. Unbedingt ausprobieren, es lohnt sich.

Zutaten für 10 Crêpes

Crêpes-Teig

- 50 g** Butter plus etwas Butter zum Braten
- 500 g** Milch
- 200 g** Wasser
- 250 g** Mehl Typ 405
- 4** Eier
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Zucker
- 1 Bund** Frühlingskräuter

Für die Füllung

- 2x** frische Rehleber
- 2** Schalotten
- 1** Apfel
- 1 Bund** Minze
- 1 Schuss** Marillenschnaps
Mehl
Salz, Pfeffer

Für das Rhabarberkompott

- 500 g** frischer Rhabarber
- 80 g** Zucker
- ½** Vanilleschote
- 2 TL** Stärke
- 6 EL** Wasser
- Spritzer** Zitronensaft

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik



Zubereitung Kompott

Kaltes Wasser, Speisestärke, Zitronensaft, Vanilleschote und Zucker in einen Topf geben und verrühren. Den Rhabarber waschen und abziehen. In Stücke schneiden, zugeben und aufkochen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Stücke zerfallen.

Zubereitung Leber

Die Leber waschen und trocken tupfen. In mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Gallengänge entfernen. Mit Mehl bestäuben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel waschen und würfeln. Schalotte und Leberstücke in Butter von allen Seiten anbraten. Sobald die Leber etwas Farbe angenommen hat, die Apfelstücke zugeben. Alles mit einem Schuss Marillenschnaps ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorbereiteten Crêpes mit der Leber-Zwiebel-Apfel-Mischung und frischen Minzblättern belegen. Mit Rhabarberkompott (oder Kräuterquark) servieren.

Zubereitung Crêpes

Butter in einem Topf zerlassen. Milch, Wasser, Mehl, Eier, Salz und Zucker zugeben und verrühren. Der Teig sollte die Konsistenz von Sahne haben. Ist er zu dick, noch etwas Milch oder Wasser hinzufügen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter einfetten und auf mittlerer Hitze erwärmen. Dann eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne so schwenken, dass der Boden komplett dünn mit Teig bedeckt ist. Den dünnen Crêpe braten, bis er am Rand goldbraun ist, dann vorsichtig wenden und eine weitere Minute braten, bis der Teig fest geworden ist. Crêpe aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Mit dem weiteren Teig genauso verfahren.