

Gebratene Gänseleber mit Mango

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stück Gänseleber
- 1 reife Mango
- 1 rote Zwiebel
- 3-4 Zweige Thymian
- 2 kleine Stücke Orangenschale
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- fein-flockiges Meersalz
- Olivenöl und Butterschmalz

Gänseleber vorsichtig von Sehnen und Fett befreien. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln.

Butterschmalz und Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und die Leber drei bis vier Minuten fertig garen. Dabei Thymianzweige, Orangenschale und Knoblauchzehe dazugeben.

Ein bis zwei Mango-Scheiben auf Teller platzieren und mit Thymianblättern und etwas Meersalz bestreuen. Die Leber leicht salzen und pfeffern und auf die Mangoscheiben setzen. Darüber die Zwiebelwürfel streuen, gegebenenfalls noch etwas gemörserten Pfeffer dazugeben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 21.12.2012

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen