



Ein Töpfchen mit Herenleber – umringt von anderen Kleinigkeiten. (Zürich, 5/2016)

Herenleber

Gehackte Hühnerleber mit Sherry, Butter, viel Anis und Dill

Dieses Rezept stammt aus dem Restaurant Herzog's in Port-Louis. Es soll von Schemuel Herzog erfunden worden sein – als kulinarische Verneigung vor der Hexe Anga, die in Angeval zahllose Männer in den Wahnsinn getrieben haben soll. Daher auch der lemusisch-jiddische Name des Gerichts: Herenleber, die Leber der Herren. Dass in dem Rezept zerriebener Anis eine wichtige Rolle spielt, hat natürlich ebenfalls seinen Grund: Anga ließ sich bei der Verführung der Männer von einem Zaubertrank aus Anis helfen.

Das Herenleber-Rezept hat seinen Ursprung in der Gehackten Leber der aschkenasischen Juden, die jedoch mit harten Eiern und einigem Fett zubereitet wird. Logischerweise hat die Herenleber so auch mit der Chopped Liver eine gewisse Verwandtschaft, die in Amerika viele (wenn nicht gar sämtliche) Delis anbieten. Fast alle Rezepte für

Chopped Liver verwenden jedoch sehr viel Butter – bei Jamie Oliver etwa kommen auf 400 g Leber ganze 300 g Butter plus Olivenöl. «O Liver!» kann man da nur sagen. Dabei hat die Hühnerleber, wenn sie nicht zu lange gegart wird, selbst eine sehr butterige Konsistenz. Herzogs Rezept kommt mit ganz wenig Fett aus und schmeckt doch sehr reich. Die Zugabe von Anis und Dill gibt der kleinen Pâté eine überraschend frische und süßliche Note.

Man kann die Herenleber nach der Herstellung noch lauwarm oder bei Zimmertemperatur verzehren, was durchaus seinen Charme hat. Oder man lässt sie (wie im Rezept empfohlen) ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen, wobei sich die Aromen ein wenig glätten.

Vorspeise für 4 Personen

- 350 g** Leber vom Huhn
- 1 El** Rapsöl
- 50 ml** trockener Sherry
- 1 EL** Butter
- 1** stattliche Zwiebel (120 g), fein gehackt
- 1 TL** Salz, je nach Gusto etwas weniger oder mehr
- 2 TL** Anissamen, ein wenig zerstoßen
- 5 g** Dill, fein gehackt

Das Rezept stellt die Pâté mit Hilfe eines Zerkleinerers her. Die Zutaten können auch durch einen Fleischwolf gegeben werden.

Das hier vorgestellte Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

- 1** | Die Hühnerleber trocken tupfen und in zwei bis drei größere Stücke zerschneiden.
- 2** | Öl in einer Bratpfanne erwärmen und die Leber 2–4 Minuten je Seite braten. Es sollte kein Blut mehr austreten, aber die Leber sollte im Innern noch rosafarben sein.
- 3** | Sherry angießen, kurz aufkochen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen.
- 4** | Butter in einer sauberen Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Anis begeben, kurz anziehen lassen, vom Herd nehmen.
- 5** | Leber und Zwiebel in einen Zerkleinerer schaben und alles zu einer Paste verarbeiten, die noch ein gewisse Struktur haben soll.
- 6** | Dill mit einer Gabel unterheben, Paste sofort verzehren oder in eine kleine Form streichen und kühl stellen – am besten über Nacht, so können sich die Aromen entwickeln.