



Stopfleber in Meersalz gegart

Frisch aus Daniels Küche

Eine so zarte Stopfleber hatten wir noch nicht gekostet. Und der Wirt in Degagnac hat dann nicht mal ein Geheimnis des Hauses daraus gemacht, sondern erklärt, was seine Stopfleber so ausgezeichnet macht.

1 extrafrische Entenstopfleber
bunter Pfeffer aus der Mühle

1 kg grobes Meersalz



1. Die Leber $\frac{1}{2}$ Std Raumtemperatur annehmen lassen, die beiden Hälften vorsichtig auseinanderklappen und mit einem kleinen spitzen Messer nachhelfend, die Hauptnerven herausziehen. Wieder in Form bringen, mit buntem Pfeffer rundum würzen und jede Hälfte fest in eine Lage Gaze wickeln.
2. $\frac{1}{3}$ des Meersalzes in eine Schüssel geben, die eingewickelten Leberhälften so hineinschicken, dass sie sich nicht berühren und mit dem restlichen Meersalz bedecken. So im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.
3. Die Stopfleber aus dem Salz nehmen, auswickeln und wirklich von allem Salz befreien, vakuumieren und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen
4. In feine Scheiben geschnitten auf vorgekühlten Tellern servieren. Fleur de sel dazu reichen.

Die Leber muss extrafrisch, aber nicht Qualität 1A extra sein. Im Gegenteil, eine etwas fettere ist sogar besser. Nach dem Durchziehen im Kühlschrank lässt sich die Leber auch vakuumiert einfrieren.