

## Suuri Läberli

# Koch fix, Leber fertig

Zur Zubereitung dieser Innereispezialität muss man kein Küchenmagier sein. Doch Handwerklich ist einiges an Geschick notwendig. Denn für den Schlusspurt ist Höchsttempo angesagt.

Text: Christiane Binder | Fotos: Martin Graf

Jede Sekunde zählt. Zwischen den Garzuständen «auf dem Punkt» und «hart wie Leder» liegen ein paar Augenblicke der Unaufmerksamkeit. Zwei Minuten, maximal zweieinhalb, dann müssen die Kalbsleberli fertig auf dem Teller liegen. Um Hektik vorzubeugen, hilft eine optimale «mise en place»: Gewürze, Zutaten, Arbeitsgerät, alles muss in Griffnähe parat stehen – wie bei Ralph Schafferer, dem Küchenchef des «Ochsen» in Arlesheim BL. Für den 45-Jährigen gehört Ordnung zum Handwerk, in dem er es weit gebracht hat. Schon in jungen Jahren erkochte er sich 1991 in der «Säge» im solothurnischen Flüh an der Seite des Kollegen Felix Suter einen «Michelin»-Stern, der «Gault Millau» ernannte die beiden (19??) zu «Aufsteigern des Jahres».

Doch langfristig war der stressige Sterne-Zirkus nicht seine Sache. Seit 1997 arbeitet Schafferer im grundsoliden «Ochsen», eine weit herum anerkannte Adresse für Fleischspezialitäten. Mit der Metzgerei Jenzer nebenan verbindet den Gasthof eine über 100-jährige Geschäftsbeziehung. Viele Gäste kommen extra wegen der Kalbsleberli. «Die Klassiker sind wieder gefragt», sagt Ralph Schafferer. Für das Traditionsgerichte sollte sich kein Koch zu schade sein. «Auch eine hundsgemeine Leber muss man richtig machen. So einfach wie möglich, aber bis ins Kleinste perfekt.»

### «Ein Kalb besteht nicht nur aus Filet»

Seit längerem beschäftigt sich Schafferer mit nachhaltiger Ernährung, zu der für ihn auch der Verzehr von Innereien gehört. Von einem Tier nur ausgewählte Stücke zu essen, sei eine Verschwendung: «Ein Kalb besteht schliesslich nicht nur aus Filet.» In Buchs im St. Galler Rheintal, woher Ralph Schafferer stammt, kannte man Kalbsleberli nicht.



Der Koch und die Metzgersfrau: Ralph Schafferer mit dem Porträt von Elise Jenzer (1871–1955), Grossmutter von Metzger Jenzer.

Zurück in der Sauce.  
Die saure Läberli sind  
bereit für den Service.





Das braucht's für die Spezialität: hochehitzbares Öl, Kräuteressig, Kalbsfond, Kräuter, Butter, Zwiebel, Pfeffer, Salz – Ralph Schafferer verwendet österreichisches Salzmineralsalz – und ganz frische Kalbsleber.

Sie sind in der Nordwestschweiz kulinarisches Kulturgut, eingeführt von den badischen Köchinnen, die früher in den vornehmen Basler Haushalten kochten. Sie hielten es für eine Schande, Lebensmittel verkommen zu lassen und ein Tier nicht vom Ohr bis zum Huf zu verwerten. Leber war für sie ein bewährtes Hausmittel gegen Blutarmut, blassen Kindern verordneten sie eine Leberdiät, deren Wirksamkeit auch heutige Mediziner nicht völlig in Abrede stellen: Sie gleicht tatsächlich Eisenmangel aus.

Leber muss frisch sein, Ralph Schafferer kann es nicht oft genug wiederholen, «gehen Sie nie zu einem Metzger, der jeden Tag Leber vorrätig hat. Gehen Sie zu einem, der auch mal sagt, tut mir leid, heute ist sie ausverkauft».

#### Leber nur beim Vertauensmetzger kaufen

Kalbsleber schmeckt zarter und Edler als die vom Schwein. Schafferer holt eine Portion rohe Stücke aus dem Kühlhaus, eigenhändig geschnebelt, die Hausfrau darf diese Arbeit getrost dem Metzger überlassen, schon wegen der Adern, die unter Hitzeeinfluss hart werden wie Paketschnüre und fachgerecht pariert werden müssen. Das Gewebe ist von saftigem Braunrot, seine Beschaffenheit testet Schafferer mit seinem Handballentrick: Hand anspannen, steif ma-

chen, Daumen fest gegen den Zeigefinger pressen und mit der anderen Hand das Hautstück neben dem Daumen antippen, so drall muss sich frische Leber anfühlen. Bei ihr sitzt die Haut sehr fest, je schwieriger sich das Abziehen gestaltet, desto besser. Der Anschnitt darf keinesfalls ausgefranst aussehen. Die Stücke sollen sauber von Hand und nicht zu dünn geschnitten sein, etwa acht Millimeter Dicke sind ideal, sonst ist das Fleisch, das zu 70 Prozent aus Wasser besteht, zu schnell durch.

#### Hitze rauf, so hoch wie möglich ...

Der Chef zündet das Gas an, höchste Stufe, wuchtet die gusseiserne Pfanne auf die Flamme. Man könne auch eine mit Teflonbeschichtung nehmen, die sei idiotensicher, allerdings würde sie nicht so leicht heiss werden – und Hitze ist jetzt extrem wichtig. Als Fett verwendet Ralph Schafferer Erdnussöl, das hält hohen Temperaturen stand, ohne braun zu werden. Letzter Check, alles mise en place? Ja, auch das Sieb zum Abtropfen der Kalbsleber während der Saucenzubereitung steht am richtigen Ort. «Alles, was jetzt zu lange dauert, schadet dem Fleisch». Schafferer hat es vorher gepfeffert. Es folgt: Anbraten. Kurzbraten heisst hier wirklich kurz braten. Fix schüttet er die Leberstücke in die Pfanne. 20 Sekunden lässt er sie von allen Seiten

bräunen, schon landen sie im Sieb. Er stupft mit dem Finger ins Fleisch, mmmh, so sind sie richtig, prall und wie aufgepumpt.

#### ... wieder runter auf moderat ...

Für die Sauce gibt Ralph Schafferer geschwind Butter in das Bratgefäss, dreht die Flamme runter damit das Fett nicht schwarz wird. Dann kommen Zwiebeln und Essig zur Butter. Der Chefkoch wartet, bis sich der Sud unter Zischen und Dampfen reduziert hat – «auf ein Drittel der ursprünglichen Menge». Dann fügt er den mastigen, braunen Kalbsfond hinzu, ein Eigenprodukt der benachbarten Metzgerei Jenzer. Umrühren, die Leberli aus dem Sieb ein zweites Mal in die Pfanne schütten, alles aufkochen, schwenken, fertig.

#### ... und fertig ist die Delikatesse

Schnell, ein Teller! Knapp über zwei Minuten hat es gedauert – «wir liegen gut in der Zeit». Bei kürzerem Braten wäre die Leber saignant, fast roh. Manche Leute mögen das, sagt Schafferer. Er bevorzugt sie eine Spur stärker gegart und schneidet ein Stückchen ab. Innen zeigt sich, wie gewünscht, ein rötlicher Schimmer. «Ist doch kein Hexenwerk, oder?» Stimmt. Sofern mans kann.

## Suuri Läberli Rezept von Ralph Schafferer

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- ½ Bund Kräuter, z. B. Rosmarin, Schnittlauch, Salbei
- 600 g geschnebelte Kalbsleber
- Pfeffer
- Erdnussöl zum Anbraten
- 50 g Butter
- 2 dl Kräuteressig
- 4 dl Bratensauce oder gebundener Kalbsfond aus der Metzgerei

1. Zwiebel und Kräuter fein hacken. Leber mit Pfeffer würzen. Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Leber rundum kurz scharf anbraten. Mit Salz würzen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben.

2. Butter in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebel darin dünsten. Mit Essig ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf ca. ½ einkochen. Bratensauce dazugießen und aufkochen. Leber in die Sauce geben und kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen). Kräuter darüberstreuen und sofort servieren.

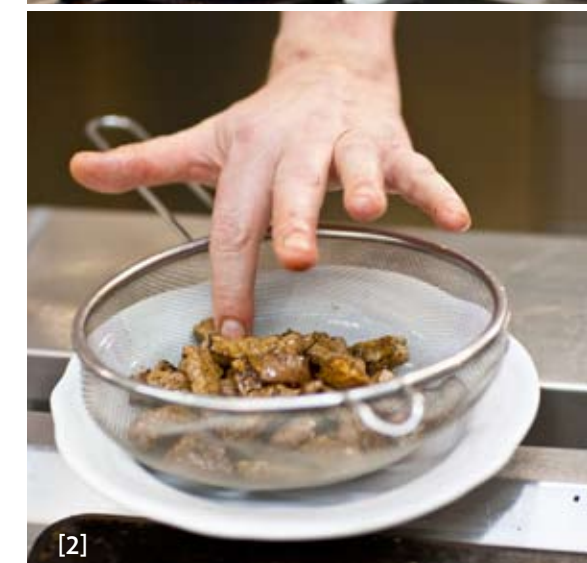
TIPP Mit Brot oder mit Karotten-Kartoffel-Stock servieren.

#### Zubereitung: 15 Minuten

Pro Person ca. 32 g Eiweiss, 25 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 1700 kJ/400 kcal



[1]



[2]



[3]



[4]

[1] Kurzbraten heisst kurz braten: 20 Sekunden sollen es sein.

[2] In die Warteschleife: Derweil die Sauce entsteht, muss die Leber aus der Pfanne.

[3] Gib der Sauce Saures: Der Essig kommt zur geschmolzenen Butter.

[4] Farbe und Aroma: Zum Schluss gibt Schafferer Kräuter in die Sauce.