

Puten-Leber mit Kartoffel-Püree und Rotwein-Zwiebel

Für 2 Personen

300 g Putenleber	8 große Kartoffeln, mehlig	1 Apfel
3 mittelgroße Zwiebeln	250 ml trockener Rotwein	300 ml Milch 3,5%
100 g Butter	100 g Butterschmalz	100 g Mehl
1 Muskatnuss	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer	Chiliflocken	

Das Wasser salzen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in das kochende Salzwasser geben. Die Zwiebeln abziehen, in gleichmäßige Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz anbraten. Danach den Apfel schälen, entkernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln einen halben Esslöffel Zucker geben und karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel hinzufügen, leicht Farbe annehmen lassen, mit dem Rotwein ablöschen und abschmecken. Die Putenleber von Sehnen und Haut befreien, wenn nötig, in Form schneiden. Anschließend in Mehl wenden und das Butterschmalz für die Leber in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen. Nun die Milch erhitzen und die Hälfte der Butter dazugeben. Die Leber nun vorsichtig (Spritzgefahr) in das heiße Butterschmalz geben und von beiden Seiten gut braten. Anschließend die Kartoffeln im Topf stampfen und das Milch-Butter-Gemisch langsam hinzufügen. Zuerst mit einer Gabel umrühren und dann mit einem Löffel. Je nach Konsistenz noch einzelne Butterflocken unterrühren, bis der Kartoffelbrei fertig ist. Die Leber vom Herd nehmen, aber in der Pfanne lassen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und kurz ruhen lassen. Die Muskatnuss reiben, den Kartoffelbrei ebenfalls mit Salz und dem frisch geriebenen Muskat abschmecken. Kartoffelbrei, Putenleber und Rotweinzwiebeln nun auf einem Teller anrichten und servieren.

Torsten Becker am 10. Januar 2011