

# Schweine-Leber und Champignon-Rucola-Stampf-Kartoffeln

## Für 2 Personen

300 g Schweineleber	300 g festk. Kartoffeln	50 g Champignons, braun
50 g Champignons, weiß	100 g Rucola	50 g fetter Speck
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Muskatnuss
80 g Butter	Olivenöl	100 ml Milch
0,5 Bund krause Petersilie	Mehl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Die Zwiebel abziehen, die eine Hälfte in Ringe und die andere Hälfte in Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in Scheiben schneiden. . Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel, die Speckwürfel und die Champignons hinzugeben und unter ständigem Wenden knusprig braten. Anschließend zur Seite stellen. Die Petersilie zupfen, klein hacken und ebenfalls zur Seite stellen. Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Die Kartoffeln abgießen. Die Zwiebelwürfel, den Speck, die Butter, etwas geriebene Muskatnuss und die Champignons auf die Kartoffeln geben. Die Ingwerknolle schälen, fein hacken, etwas Ingwer an die Kartoffeln geben und das Ganze im Topf ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierte Leber von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Dabei die Zwiebelringe mit in der Pfanne anschwitzen. Den Topf mit den Kartoffeln wieder erhitzen, die Milch hinzugeben und das Ganze zu Mus stampfen. Kurz heiß werden lassen und die Petersilie sowie einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Den Rucola zupfen, waschen, trocken tupfen, klein hacken und ebenfalls zu dem Mus geben. Anschließend noch einmal vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweineleber mit den Zwiebelringen garnieren und zusammen mit dem Champignon-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Hinkelammert am 07. Februar 2011