

Geflügel-Leber mit Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Geflügelleber	2 Scheiben Bacon	250 g mehligk. Kartoffeln
100 g weiße Champignons	2 Zwiebeln	150 g Butter
2 EL Butterschmalz	1 TL Dijonsenf	250 ml trockener Rotwein
500 ml Milch	125 ml Geflügelfond	Ingweröl
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Leber säubern, waschen, trocken tupfen und in einem Viertel Liter Milch für fünf Minuten einlegen. Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Geflügelleber nochmals abspülen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Anschließend mit dem Fond, dem Wein und dem Senf aufkochen lassen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Ingweröl anbraten. Die restliche Zwiebel abziehen und würfeln. Den Bacon ebenfalls in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Ingweröl erhitzen und die Zwiebel und den Bacon darin anbraten. Die Pilze ohne Flüssigkeit und die Geflügelleber in die Sauce geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein wenig Butter hinzugeben. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Milch und der restlichen Butter stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Zwiebel und den Bacon untermengen. Die Hühnerleber in der Rotweinsauce mit dem Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Doris Glebe am 18. April 2011