

Geflügel-Leber-Gulasch mit Kartoffel-Püree, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für das Geflügellebergulasch:

400 g Geflügelleber	65 g Schmalz	1 Zwiebel
1 EL Mehl	125 ml Saure Sahne	125 ml Rotwein
1 TL getrockneter Majoran	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

4 große, mehligk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	150 ml Milch
2 Zweige Petersilie glatt	5 Halme Schnittlauch	50 g Butter
Salz		

Für die Blumenkohlbeilage:

1 kleinen Blumenkohl	100 g Butter	50 g Semmelbrösel
Salz		

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und in Salzwasser gar kochen.

Für die Geflügelleber die Leber in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Leber in der Pfanne gemeinsam mit der Zwiebel anbraten. Das Mehl darüber streuen und mit Salz und Majoran abschmecken. Die Saure Sahne untermischen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen, anschließend die Pfanne mit 125 Millilitern heißem Wasser auffüllen und die Leber zugedeckt garen lassen. Abschließend den Rotwein zugießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln stampfen und etwas Muskatnuss dazureiben. Die Milch und Butter in einem Topf erhitzen und zu dem Brei geben.

Für den Blumenkohl Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin anschwitzen. Das Gulasch auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree dazugeben und mit Petersilie und Schnittlauch garnieren. Den Blumenkohl mit den Semmelbröseln bestreuen und servieren.

Angelika Kuschinsky am 20. Mai 2015