

Schweine-Leber mit Kartoffel-Püree, Paprika-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweineleber:

500 g Schweineleber	100 g Mehl	scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g festk. Kartoffeln	100 ml Milch, 3,5 %	150 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Paprika-Sahne-Sauce:

3 gelbe Paprika	1 Zitrone	300 ml Geflügelfond
300 ml Schlagsahne	Worcestershiresauce	scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

3 Gemüsezwiebeln	Butter	Salz, Pfeffer
------------------	--------	---------------

Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und in einem Topf Milch erhitzen. Kartoffeln mit Milch und Butter zu Püree stampfen und mit Salz und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Paprika-Sahne-Sauce Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen und Paprika darin anrösten. Paprika mit Geflügelfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und reduzieren lassen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Paprika-Sahne-Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken.

Für die Röstzwiebeln Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und Zwiebeln in der Butter goldbraun rösten.

Für die Schweineleber Olivenöl erhitzen. Schweineleber in Mehl wälzen und in der Pfanne anbraten. Fertig gebratene Leber mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Schweineleber, Kartoffelpüree, Paprika-Sahne-Sauce und Röstzwiebeln anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 21. September 2015