

Rinder-Leber-Geschnetzeltes, Steinpilze, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

1 Rinderleber à 300 g	125 g getr. Steinpilze	50 ml Marsala
50 g Sahne	3 EL Butter	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	25 g getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{4}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	1 TL Pinienkerne
1 EL Butter	1 EL Milch	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
25 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Die Steinpilze etwa 15 Minuten in Wasser einlegen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Leber waschen, trockentupfen und schnetzeln. Die Stücke in Mehl wenden.

Butter mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze scharf darin anbraten, nach ca. 1 Minuten die Leber hinzugeben, mehrmals wenden.

Mit Marsala ablöschen und kurz kräftig aufkochen lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser etwa 15 Minuten garkochen.

Tomaten aus dem Öl nehmen und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl Schalotten und Knoblauchzehe dünsten.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht bräunen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu den gekochten Kartoffeln geben und zu einem glatten Püree stampfen.

Tomaten, Pinienkerne, Milch und Butter unter das Püree mischen und glattrühren.

Das Leber-Geschnetzelte mit Steinpilzen und mediterranem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Urs Aebi am 04. September 2017