

Geflügel-Leber mit Zwiebel-Chutney, Rosenkohl, Stampf

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Geflügelleber	150 ml Portwein	4 EL Balsamico Essig
50 g Butterschmalz	2 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel	1 roter Apfel	1 EL Zuckerrübensirup
100 ml Portwein	3 EL Balsamico Essig	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Chili	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehlig. Kartoffeln	70 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	2 EL Butter	Olivenöl, Salz
-----------------	-------------	----------------

Für die Leber:

Leber waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Für das Chutney:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Zuckerrübensirup unterrühren und etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen. Chutney mit einigen Rosmarinnadeln, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf in kochendem Salzwasser weichkochen. Abgießen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln zugeben und darin grob zerstampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blätter teilen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin unter Wenden ca. 2 Minuten rösten. Mit etwas Salz abschmecken.

Glasierte Geflügelleber mit Zwiebel-Chutney, geröstetem Rosenkohl und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 05. Dezember 2017