Enten-Leber, Ingwer-Kirsche, Kartoffel-Püree, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Entenleber:

300 g Entenleber	2 EL Mehl	20g Butter
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ingwer-Kirschen:

100 g Süßkirschen	1 EL Kirschmarmelade	75 ml Gemüsefond
1 EL schwarzen Balsamico-Essig	10 g Speisestärke	4 Schalotten
1 Zweig Rosmarin	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl

Für das Kartoffelpüree:

400 g blaufleischige Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	1 Schalotte	20 g mittelscharfer Senf
50 ml neutrales Olivenöl	50 ml weißer Balsamico	10 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Entenleber:

Die Entenleber waschen, abtupfen und von Sehnen und Fasern befreien.

Das Mehl in einen Teller geben und die Leber darin wälzen. Die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Leber darin braten, bis sie rosa ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Für die Ingwer-Kirschen:

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Schalotten abziehen, den Ingwer schälen und beides sehr fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Ingwer glasig anschwitzen. Mit Kirschsaft und Gemüsefond ablöschen.

Den Rosmarin waschen, trockenwedeln und in den Sud geben. Bei offenem Deckel für 10-15 Minuten auf 2/3 der Menge reduzieren. Den Rosmarin entfernen und den Sud mit dem Stabmixer mixen.

Balsamico dazu geben und Kirschmarmelade einrühren. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken. Den Kirschsud vom Herd nehmen, die Kirschen hinzu geben und das ganze bei niedriger Temperatur ca. 1 Minute erwärmen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und Butter zu den Kartoffeln geben. Mit einer Gabel zerstampfen, sodass die Kartoffeln noch etwas stückig bleiben. Milch lauwarm erwärmen und zu den Kartoffeln geben, bis die Konsistenz cremig ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, die Enden abschneiden und trockenschleudern. Die Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Schalotte, Senf, Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Vinaigrette über den Feldsalat geben und gut durchmsichen.

Die Entenleber mit den Ingwer-Kirschen und dem lila Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Räsener am 28. Mai 2018