

Geflügel-Leber mit Spargel in Filoteig, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Geflügelleber:

4 Geflügellebern	20 ml Gemüsefond	20 ml Madeira
20 ml trockener Rotwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Spargel in Filoteig:

4 Stangen weißer Spargel	4 Platten Filoteig	Chili
Salz		

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehlig. Kartoffeln	100 g Sahne	100 ml Milch
100 g Butter	Salz	

Für die Geflügelleber:

Die Leber waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Etwas Gemüsefond, Rotwein und Madeira angießen und reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel in Filoteig:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Filoteig in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Den Spargel sorgfältig schälen und das holzige Ende abschneiden. Die Stangen kräftig salzen.

Den Spargel mit angefeuchteten Fingern mit den Filoteig-Fäden umwickeln und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Chili abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur aufstellen, 10 Minuten bräunen und die Molke abschöpfen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit gebräunter Butter, Milch und Sahne in einem kleinen Topf cremig stampfen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 07. Juni 2018