

Entenleber, Pfifferling-Salat mit Paprika, Apfelkompott

Für zwei Personen

Für den Salat:

150 g Pfifferlinge	150 g Pioppino	1 rote Spitzpaprika
1 Strauß Rucola	2 EL Olivenöl	Salz

Für das Dressing:

2 Zweige Petersilie	1 TL scharfer Senf	1 TL flüssiger Honig
3 EL heller Balsamico	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Leber mit Kompott:

1 Entenleber	1 Apfel	1 Zitrone
100 ml Dessertwein	2 Zweige Thymian	1 Vanilleschote
1 TL Zucker	2 EL Butter	2 EL Sonnenblumenöl

Für das Topping:

3 EL Pinienkerne	1 TL Puderzucker
------------------	------------------

Für die Garnitur:	3 Zweige Basilikum	3 EL Olivenöl
--------------------------	--------------------	---------------

Die Spitzpaprika waschen, halbieren und dabei Stielansatz und Kerne entfernen. Paprika in kleine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Pfifferlinge und Pioppino sorgfältig putzen, je nach Größe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze und die Paprika darin anbraten und leicht salzen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Pilzsalat mischen.

Für das Dressing:

Balsamico, scharfen Senf, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Dressing über die Paprika-Pilz-Mischung geben und alles gut vermengen. Pilzsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Salat geben.

Für Leber mit Kompott:

Leber waschen und trocken tupfen. Gegebenenfalls Häutchen und Sehnen wegschneiden. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zitrone auspressen. Mark aus Vanilleschote kratzen.

Apfel in kleine Stücke schneiden und sofort in Zitronensaft wenden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, dann Apfelstücke mit Zucker und Vanille ca. 2 Minuten unter Rühren andünsten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dessertwein und etwas Thymian unter den Apfel rühren und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.

Öl und übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin rundum ca. 3 Minuten bei großer Hitze braun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Salzen, pfeffern und übrigen Thymian unterrühren.

Für das Topping:

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur anrösten. Puderzucker darüber stäuben und vorsichtig karamellisieren. Anschließend von der Hitze nehmen, auskühlen lassen und über den Salat streuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit ein paar Blättern garnieren. Etwas Olivenöl über den Teller träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Engelke am 05. September 2018