

# Hähnchen-Leber-Ragout mit Möhren-Apfel-Sellerie-Stampf

## Für zwei Personen

### Für den Stampf:

200 g Sellerie	200 g Möhren	1 kleiner Apfel
50 g Butter	100 ml Milch	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für das Ragout:

300 g Hähnchenleber	100 g Champignons	3 Schalotten
1 kleiner Apfel	1 Selleriestange	2 EL Butter
100 ml Sahne	1 TL Dijonsenf	2 cl Sherry
100 ml Geflügelfond	2 Zweige Petersilie	1 Prise Zimt
1 Prise Curry	Sonnenblumenöl	Salz
1 EL grüne Pfefferkörner	Pfeffer	

### Für den Salat:

1 kleiner Kopfsalat	50 ml Sahne	2 EL Kräuter-Essig
½ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für den Stampf:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Sellerie schälen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Möhren schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Sellerie, Apfel und Möhren in den Topf geben und ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenleber zubereiten.

Wasser abgießen und kurz Ausdampfen lassen. Sellerie, Apfel und Möhren mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter, Milch und Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für das Ragout:

Die Leber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ggf. parieren.

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in ganz kleine Würfel schneiden. Sellerie putzen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten, bis sie weich und glasig sind. Hähnchenleber dazugeben und ca. 2 Minuten anbraten. Apfel, Sellerie und Champignons hinzufügen und ca. 1 Minute rösten, dann alles mit Sherry ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben und gut durchschwenken. Zimt, Curry und Senf, sowie die Pfefferkörner hinzugeben. Alles gut verrühren und 3 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Salat:

Kopfsalat abbrausen und trockenschleudern.

Etwas Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Für das Dressing Sahne, Kräuteressig und Schnittlauch miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kopfsalat in mundgerechte Stücken zupfen und mit dem Dressing vermengen.

Den Stampf in einen Ring einfüllen, glattstreichen und den Ring entfernen. Das Ragout drum herum anrichten und den Salat dazu reichen.

Andrea Diederich am 14. September 2020