

Salbei-Leber mit Zwiebeln und buntem Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

200 g Putenleber	2 Zwiebeln	125 ml Schlagsahne
Butterschmalz	250 ml Geflügelfond	165 ml roter Traubensaft
Fruchtsaft	2-3 EL dunkler Balsamicoessig	4 Zweige Salbei
$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch	1-2 EL granul.Zwiebeln	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	60 g gewürf. Schinken	1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre	1 Knollensellerie	25 g Butter
25 ml Milch	125 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch	1 EL granul. Zwiebeln	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für Leber und Zwiebeln:

Die Leber putzen und in Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Panne erhitzen und die Leber ca. 1-2 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbraten.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Leber aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten, dann mit Traubensaft und Balsamicoessig ablöschen. Geflügelfond angießen und köcheln lassen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. 3-4 Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Salbeiblätter mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Alles mit Knoblauch- und Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber zum Fertiggaren hinzugeben.

Innereien sollten Sie immer gut putzen. Speziell bei der Leber sollten Sie die Außenhaut sowie die Gallengänge entfernen. In den Gallengängen kann sich nämlich noch Gallenflüssigkeit befinden und wenn sie platzen, machen sie die komplette Leber ungenießbar. Außerdem sollten Sie Leber erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

Für den Kartoffelstampf:

Schinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten und zur Seite stellen.

Kartoffeln, Möhre, Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Knollensellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser mit Geflügelfond garen. Anschließend abgießen.

Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Muskat, Butter und Milch hinzugeben grob zerstampfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Petersilie und Schinken zum Stampf geben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Carsten Metzler am 26. April 2021