

Reh-Leber in Wild-Soße, Apfel, Pilz-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Rehleber:

600 g Rehleber	2 Äpfel	1 Gemüsezwiebel
50 g Butter	50 ml Sahne	500 ml Wildfond
1 EL Apfelkraut	4 Nelken	4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren	3 Pimentkörner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Majoran	2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Steinpilze	50 g Butter
80 ml warme Milch	1 Zweig Koriander	1 Zweig Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Nusstaler:

2 EL Walnusskerne	1 Ei	2 EL Magerquark
3 EL Mandelmehl	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	1 TL Salz
Butter	Öl	

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	150 g Walnusskerne	5 essbare Blüten
2 EL brauner Zucker		

Für das Dressing:

1 EL Apfelkraut	1 TL Senf	3 EL Apfelessig
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rehleber:

Die Leber von Sehnen und Silberhaut befreien und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Leber 3 Minuten in einer Pfanne in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und grob vierteln. Einen Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls grob vierteln. Zwiebel und Apfel in das Bratfett der Leber geben und anbraten. Nelken, Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin, Majoran, Thymian und Zimt dazu geben und alles mit Fond ablöschen. Apfelkraut hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce bis zur Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Sauce zurück in die Pfanne geben und mit Sahne und Butter aufmixen. Nun die Leber für 7 Minuten in die heiße Sauce geben und ziehen lassen.

Zweiten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Pfanne anbraten und Leber damit garnieren.

Für den Stampf:

Kartoffeln ca. 20 Minuten weichkochen. Abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln mit Milch und Butter grob stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Pilze in einer Pfanne ca. 4 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Stampf heben. Etwas Koriander und Petersilie hacken und ebenfalls unter den Stampf heben.

Für den Nusstaler:

Walnüsse grob hacken und mit Ei, Magerquark, Mandelmehl, Backpulver und Salz gut vermengen. Einen Taler in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter goldbraun ausbacken.

Für den Salat:

Salat putzen, von langen groben Stielen befreien und trockenschleudern.

Blüten verlesen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit Zucker karamellisieren, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für das Dressing:

Apfelessig, Apfelkraut, Senf, Olivenöl und 2 Esslöffel Wasser gut verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Salat damit marinieren und zusammen mit Walnüssen garnieren.

Hajo Fritsch am 07. November 2023