

Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete

Für 2 Personen

1 Knolle Rote-Bete	1 Schalotte	4 EL Butter
50 ml Geflügelfond	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
250 ml brauner Geflügelfond	1 Spritzer Balsamico	1/2 Zitrone
1 Apfel	1 EL Zucker	2 Scheiben Entenleber

Rote-Bete in weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote-Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den braunen Geflügelfond mit dem Balsamico etwas einkochen lassen und mit 1 EL Butter montieren. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Butter und die Apfelwürfel geben, alles aufkochen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Butter die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Leber darin noch kurz ziehen lassen. Die Leber auf dem Rote-Bete Gemüse anrichten, mit der Soße umgießen und den noch warmen Apfelwürfeln garnieren.

Otto Koch Freitag, 26. November 2010