

Schweine-Leber-Spätzle mit Würzapfel-Kompott

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Schweineleber, gewolft	250 g Mehl	2 Eier 1 EL Majoran, gerebelt
Pfeffer, Meersalz	1 Zwiebel 1 EL Butter	

Für das Würzapfelkompott:

2 Äpfel	1 rote Peperoni	3 Korianderkörner
1 Kardamomkapsel	1 Msp. Ingwerpulver	1 EL Butter
1 TL Honig	2 EL Rohrzucker	2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Lebermasse mit Mehl, Eiern, Majoran und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis der Teig glatt geschlagen ist. Den Spätzleteig auf ein Spätzlebrett streichen und in das Salzwasser schaben. Alternativ kann man auch eine Spätzlepresse verwenden. Wenn die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. Spätzle kurz in kaltes Wasser und dann auf ein Tuch geben. Für das Würzapfelkompott die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Koriander, Kardamom und Ingwerpulver in einen Mörser geben, gut vermischen und zerdrücken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Apfelwürfel mit der Peperoni anschwitzen, Honig und Zucker zugeben und hellgelb karamellisieren lassen. Die gemörserten Gewürze zugeben und mit Essig ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit anbraten. Die Spätzle dürfen leicht angebräunt, aber nicht knusprig sein. Leber mit dem Würzapfelkompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Dezember 2010