

Geflügel-Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Äpfel (z. B. Elstar)
4 EL Butter	Zucker	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	20 ml Himbeeressig	1 Bund glatte Petersilie
180 ml Milch	1 Prise Muskat	3 Zweige Thymian
300 g Geflügelleber	1 EL Mehl	40 ml roter Portwein
200 ml Hühnerbrühe	2 EL Sahne	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garkochen und anschließend pellen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelspalten anbraten, mit einer Prise Salz und etwas Zucker würzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben anbraten, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und mit Himbeeressig ablöschen. Die gebratenen Apfelspalten zugeben, vorsichtig unterheben und abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Petersilienblätter mit der Milch fein mixen. Die Petersilienmilch erhitzen mit Salz und Muskat abschmecken und 1 EL Butter zugeben. Die gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken, die Petersilienmilch zugeben und zu einem cremigen Püree mischen. Thymian abspülen und trocken schütteln. Leber von Haut und Sehnen befreien. Dann die Leber in Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz geben. Thymianzweige zugeben und die Leber von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten und salzen. Dann das Bratfett abgießen, 1 EL Butter mit in die Pfanne geben und den Portwein angießen. Diesen nahezu verkochen lassen, die Leber aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft mit Brühe und Sahne ablöschen, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leber mit Sauce anrichten. Püree und Apfel-Zwiebelgemüse dazugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 04. September 2013