

Schweine-Leber mit Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Scheiben Schweinsleber	500 g mehlig Kartoffeln	3 Äpfel, Boskoop
4 große Zwiebeln	200 g Mehl	2 EL Puderzucker
200 g Margarine	500 ml Milch	100 g Butter
1 Muskatnuss	200 ml Apfelsaft	1 Prise Zimt
200 g Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. 50 Gramm Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Puderzucker zugeben und darin die Zwiebelringe karamellisieren lassen. Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin weich kochen. Die Milch ebenfalls in einem Topf erhitzen. Das Kochwasser von den Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken. Nach und nach mit dem Schneebesen so viel heiße Milch zugießen, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Anschließend die Butter hinzufügen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit dem Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwas einköcheln lassen. Anschließend die Äpfel pürieren, mit Zimt abschmecken und kalt werden lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die übrige Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Leber kurz von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber mit dem Kartoffel-Püree, den Zwiebelringen und dem Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Almuth Wirdemann am 04. Oktober 2010