

Hähnchen-Leber mit Apfel-Zwiebel-Ringen, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

200 g Hähnchenleber	250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Feldsalat
1 Scheibe Brot	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 säuerlicher Apfel	Mehl	300 g Butter
200 g Butterschmalz	250 ml Sahne	3 EL Himbeeressig
5 EL Öl	1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in dem Salzwasser kochen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen. Die Äpfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel und die Äpfel in Ringe schneiden. Beides in der Pfanne in Butter ausbacken. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren, in die Pfanne geben und in der Butter auslassen. Die Brotscheibe dazugeben und knusprig anbraten. Anschließend die Brotscheibe in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit der restlichen Butter und der Sahne vermengen und mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Leber waschen, trocken tupfen und mehlieren. Anschließend im Butterschmalz kurz anbraten. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Himbeeressig mit Salz, etwas Zucker und dem Öl vermengen. Das Dressing über den Salat geben, vermengen und die Croûtons über den Salat streuen. Die Hähnchenleber mit den Apfel-Zwiebel-Ringen, dem Kartoffelstampf und dem Feldsalat mit dem Himbeerdressing auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Riedel am 07. Oktober 2013