

Hähnchen-Leber mit Kartoffel-Püree, Zwiebel-Apfelringe

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g Kartoffel, mehligk.	50 g Butter	125 ml Milch
125 ml Sahne	1 Muskatnuss	1 TL Paprikapulver, scharf
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Hähnchenleber:

300 g Hähnchenleber	Mehl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------------	---------------

Für die Zwiebel-Apfelringe:

1 Gemüsezwiebel	1 säuerlicher Apfel	50 g Butter
100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	Mehl, Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und würfeln und im kochenden Salzwasser garen. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und mehlieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten, anschließend salzen und pfeffern. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in etwa einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelringe darin goldbraun anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die mehlierte Leber auf jeder Seite zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Kartoffelpüree die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die garen Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und die heiße Milch, die Sahne und die Butter unterrühren. Das Püree mit Salz, weißen Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Kartoffelpüree zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen. Den Feldsalat waschen, trocken tupfen oder durch die Salatschleuder drehen und kurz vor dem Anrichten in der Salatsauce schwenken. Aus dem Kürbiskernöl, dem Balsamicoessig, dem Zucker sowie Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit dem Feldsalat marinieren. Auf einem Teller die Apfel- und die Zwiebelringe mit der Hähnchenleber anrichten, mit dem Spritzbeutel das Kartoffelpüree dekorativ darauf anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 11. August 2014