

Schweine-Leber, Zwiebeln, Apfel-Spalten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Schweineleber:

400 g Schweineleber	3 Gemüsezwiebeln	50 ml Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Honig	150 ml Rotwein
100 ml Gemüfefond	Mehl	Butterschmalz
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Apfelspalten:

1 Apfel	Butter	Zucker
---------	--------	--------

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	200 ml Milch (3,5%)	50 g Butter
Petersilie	Muskatnuss	Salz

Den Backofen auf 100 C Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Leber säubern und kurz wässern, dann trocken tupfen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die mit Mehl bestäubte Leber darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen geben und mit Rosmarin-zweigen belegen. Etwa 12 Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser kochen und abgießen. Milch erwärmen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Mit einem Kartoffelstampfer zu Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Balsamico-Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, in einer Pfanne anschwitzen und mit etwas Honig karamellisieren. Mit Rotwein sowie Balsamico und etwas Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. Für die geschmorten Äpfel Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben mit etwas Zucker in der Pfanne ein paar Minuten schmoren.

Petersilie waschen, trocken tupfen, grob hacken und über den Stampf geben.

Schweineleber mit Balsamico-Zwiebeln, geschmorten Äpfeln und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Sophia Rust am 13. Juni 2016