

# Leber-Türmchen, Zwiebel-Chutney, Spargel-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Türmchen:**

250 g Geflügelleber	2 Zwiebeln	250 ml trockener Rotwein
4 festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	250 g Mascarpone
50 ml Milch	2 Zitronen, Saft, Abrieb	1 TL Chilipulver
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 EL Mehl	200 g weißer Spargel
100 g Butter	4 Platten Filoteig	1 Ei
1 Bund Thymian	Salz	Pfeffer

**Für das Türmchen:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber kleinschneiden, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch feinschneiden.

Zwiebeln anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren. Leber und Knoblauch zugeben. Salz, Pfeffer und Chili zugeben. Mit Rotwein ablöschen und schmoren lassen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben oder mit Spiralschneider in Spiralen schneiden. Mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Mascarpone mit etwas Milch verrühren und mit Zitronenzeste, Salz und Pfeffer abschmecken.

In Anrichtring abwechselnd Kartoffeln, Mascarpone und Leber schichten. Filoteig kreisförmig ausstechen (Größe des Anrichtrings) mit Ei bestreichen und auf ein Backpapier legen.

Beides bei 200 Grad für mind. 15 Minuten in den Ofen. Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in Butter etwa 7 Minuten rundum braten.

Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Hein am 07. Juni 2018