

Hähnchen-Leber, Röstzwiebeln, Apfelmus, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Hähnchenleber	250 g Kartoffeln, mehlig	2 Äpfel, Cox-Orange
2 Äpfel, Golden-Delicious	1 Apfel, Granny-Smith	1 Zitrone, unbehandelt
1 Gemüsezwiebel	100 g Zucker	150 g Butterschmalz
50 g Butter	200 ml Schlagsahne	100 ml Milch
2 Zweige Petersilie, glatt	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Msp Zimt, gemahlen
1 Msp Nelkenpulver	Mehl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 50 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Äpfel schälen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 90 Gramm Zucker dazugeben und die Äpfel hineingeben. Das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Äpfel pürieren. Das Apfelmus in drei gleich große Teile teilen. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den ersten Teil mit dem Nelkenpulver abschmecken, den zweiten Teil mit dem Zimt abschmecken und den dritten Teil mit etwa 20 Millilitern Zitronensaft abschmecken. Die Kartoffel abgießen, die Butter, die Milch und die Sahne dazugeben und alles stampfen. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und parieren. Anschließend die Leber mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin kross braten. Zum Schluss den restlichen Zucker über die Leber geben und etwas karamellisieren. Anschließend die Leber aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchenpapier geben und mit Salz würzen. Die Petersilie zupfen und hacken. Die krosse Hähnchenleber mit den Röstzwiebeln, dem dreierlei Apfelmus und dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Sebastian Bollek am 06. September 2010