

Geflügel-Leber mit Ingwer-Kirschen und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

300 g Geflügelleber	100 g Schattenmorellen	5 festk. Kartoffeln, groß
1 Zwiebel	1 kleine Ingwerknolle	2 EL Mehl
2 EL Butter	1 EL Kirschkonfitüre	100 ml Milch
125 ml Geflügelfond	2 EL Balsamicoessig	Sonnenblumenöl
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Anschließend die Kirschkonfitüre, den Fond und den Essig dazugeben und drei Minuten im offenen Topf kochen lassen. Daraufhin die Kirschen zur Sauce geben und weitere drei Minuten kochen lassen. Die Leber salzen und im Mehl wenden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Butter hinzugeben. Die Leber darin unter Wenden ca. drei Minuten bei hoher Hitze braten. Das Ganze mit der Sauce ablöschen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Milch und die restliche Butter hinzugeben und vermengen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Geflügelleber mit den Ingwer-Kirschen und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kessler am 19. April 2011