

# Hähnchen-Leber, Kartoffel-Stampf, Zwiebeln, Apfel

## Für zwei Personen

### Für die Hähnchenleber:

|                    |             |               |
|--------------------|-------------|---------------|
| 250g Hähnchenleber | 2 EL Butter | Pflanzenöl    |
| 1 EL Mehl          | Thymian     | Salz, Pfeffer |

### Für den Kartoffelstampf:

|                           |                       |             |
|---------------------------|-----------------------|-------------|
| 400 g mehligk. Kartoffeln | 100 g Knollensellerie | 40 g Butter |
| 80 ml Milch               | Muskatnuss            | Salz        |

### Für die Schmorzwiebeln:

|                  |             |             |
|------------------|-------------|-------------|
| 2 große Zwiebeln | 1 EL Butter | 1 TL Zucker |
| Salz             | Pfeffer     |             |

### Für die Apfelringe:

|                 |                             |             |
|-----------------|-----------------------------|-------------|
| 1 säuerl. Apfel | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 10 g Butter |
| 1 EL Honig      |                             |             |

### Für das Apfelkompott:

|                  |                             |                 |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 2 Äpfel, Boskoop | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 50 ml Apfelsaft |
| 30 g Zucker      | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |                 |

### Für die Hähnchenleber:

Die Leber parieren, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben.

Butter und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Leber 3-4 Minuten pro Seite anbraten. Thymian zum Aromatisieren zur Hähnchenleber in die Pfanne geben. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in Salzwasser etwa 20-25 Minuten weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und Butter sowie Milch unterrühren, bis ein cremiger Brei entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

### Für die Schmorzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und die Zwiebeln bei niedriger Hitze 10-15 Minuten langsam bräunen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Apfelringe:

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse des Apfels entfernen. Apfel in dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und die Apfelscheiben 3-4 Minuten glasieren, bis sie leicht glänzen.

### Für das Apfelkompott:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit Zucker, Apfelsaft und Zitronensaft bei mittlerer Hitze etwa 10-12 Minuten weich köcheln lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter das Kompott rühren. Kurz auskühlen lassen.

Jacqueline Glasmeyer am 02. März 2026