

# Geflügelleber mit Birnenkompott, Frühlingszwiebeln

Für zwei Personen

## Für die Geflügelleber:

240 g Gänseleber	1 Schalotte	8 Blätter Salbei
$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz	Pfeffer

## Für die Frühlingszwiebeln:

2 kleine Frühlingszwiebeln mit Grün	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL Selleriesalz
-------------------------------------	---------------	-------------------------------

## Für den Birnenkompott:

$\frac{1}{4}$ Broiche	1 Birne	1 Knoblauchzehe
1 EL Honig	3 EL Butter	Salz

## Für die gerösteten Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel	2 EL Reissig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
1 TL Butter	Meersalz	

## Für die Garnitur:

10 helle Trauben ohne Kerne	10 ml Williams-Christ-Brand	
-----------------------------	-----------------------------	--

## Für die Geflügelleber:

Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotten mit Salbei darin anbraten.

Die Gänseleber in Scheiben schneiden, dazugeben und etwa 2  $\frac{1}{2}$  Minuten anbraten und herausheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Frühlingszwiebeln:

Die Frühlingszwiebeln im Olivenöl scharf anbraten, mit Selleriesalz abschmecken, beiseite stellen und warmhalten.

## Für den Birnenkompott:

Die Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Brot in 1 cm dicke Scheibe schneiden und rund ausstechen.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, angedrücktem Knoblauch und Honig langsam goldbraun braten.

Mit Salz abschmecken.

## Für die gerösteten Pumpernickel:

Den Pumpernickel in einem Mixer fein bröseln. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Zucker leicht knusprig braten. Mit Reissig und Meersalz abschmecken.

## Für die Garnitur:

Die Trauben halbieren und in einem Topf mit dem Schnaps einige Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den beschwipsten Trauben garnieren und servieren.

Mark Christen am 18. Juni 2019