

Enten-Leber mit Kräuter-Salat, Avocado und Nachos

Für zwei Personen

Für die Entenleber:

300 g Entenleber	1 Apfel	1 Zwiebel
200 ml Apfelsaft	200 ml Geflügelfond	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kräutersalat:

200 g frischer Salat	½ Bund Schnittlauch	½ Bund Basilikum
½ Bund Dill	1 Beet rote Gartenkresse	1 Zwiebel
80 g Mais	1 Granatapfel	50 ml Weißweinessig
3 TL Dijon-Senf	3 TL flüssiger Honig	1 TL Agavendicksaft
2 EL Kürbiskernöl	150 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Avocado-Zweierlei:

4 reife Avocados	1 gelbe Paprika	1 Rispentomate
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zitronen
200 g Crème-fraîche	2 EL weißer Balsamicoessig	3 Msp. geräuch. Paprikapulver
2 EL Purple-Currypulver	2 EL weiße Sesamsaat	2 EL Schwarzkümmel
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Nachos:

125 g Maismehl	75 g Weizenmehl	1 TL Sambal Oelek
1 TL rosensch. Paprikapulver	1 TL geräuch. Paprikapulver	2-3 EL Olivenöl
Pflanzenöl	Salz	

Für die Entenleber:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenleber putzen und ggf. Haut abziehen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Entenleber und Zwiebel darin scharf anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen und bei niedriger Hitze ca.10 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit Geflügelfond abschmecken. Apfel waschen, schälen und raspeln.

Zur Leber in die Pfanne geben und schwenken.

Für den Kräutersalat:

Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Schnittlauch, Basilikum und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Kresse vom Beet schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Mais abtropfen lassen. Salat, Kräuter, Kresse, Zwiebel und Mais in einer Schale vermengen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Weißweinessig, Senf, Honig, Agavendicksaft, Kürbiskernöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren. Salat mit Granatapfelkernen und Käse servieren.

Für die Avocado-Zweierlei:

Zwei Avocados halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und zerdrücken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Tomate waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden bzw. hacken. Zerdrückte Avocado mit Crème fraîche, Zitronensaft, Paprika, Tomate, Zwiebel und Knoblauch vermengen. Mit ca.1 Esslöffel Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zwei übrig gebliebenen Avocados schälen, Stein entfernen und in Würfel schneiden. Mit

weißem Balsamicoessig, restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Sesam und Schwarzkümmel mischen.

Avocadowürfel in die Sesam-Schwarzkümmel-Mischung und in das Purple-Currypulver tunken. Mais- und Weizenmehl vermischen, dann 2-3 Esslöffel Olivenöl, 250 ml Wasser und 1 Teelöffel Salz dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, dann Teig in vier gleich große Teile teilen. Mit einem Nudelholz zu hauchdünnen Kreisen ausrollen. Die Teigkreise in der Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Kreise in Dreiecke schneiden. Aus beiden Paprikapulver, 3 Esslöffel Wasser, Salz, Pfeffer und Sambal Oelek eine Marinade herstellen und die Nachos damit einpinseln. Anschließend ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldbraun sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Scholz am 04. Mai 2021