

Entenleber, Blattspinat, Apfel-Thymian-Kompott, Pilze

Für zwei Personen

Für die Entenleber:	2 Entenleber à 50 g	200 ml kalte Buttermilch
1 EL Butterschmalz	50 ml roter Portwein	doppelgr. Mehl
2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Zimt	Salz, weißer Pfeffer
Für den Spinat:	200 g Blattspinat	1 Frühlingszwiebel
1 TL Butter	1 EL Olivenöl	1 TL Zitronenöl
2 EL Pinienkerne	3-4 Pimentkörner	1 Prise Zucker
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer
Für das Kompott:	1 Boskop-Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zitronenöl
1 EL flüssiger Honig	2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Zimt
6 grüne Pfefferkörner	Salz	
Für die Kräuterseitlinge:	2 Kräuterseitlinge	1 TL Zitronenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Entenleber: Die Entenleber von Häuten und Sehnen befreien. In die eiskalte Buttermilch etwas Zimt und zerbröselte Lorbeerblätter geben. Die Entenleber hinzugeben und 15 Minuten marinieren. Anschließend die Leber herausnehmen, trockentupfen und im Mehl wenden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Leber 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratensaft mit etwas Portwein einreduzieren und die Leber beim Anrichten damit nappieren.

Für den Spinat: Blattspinat waschen. Grobe Stiele entfernen. Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Lauchzwiebel putzen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Pimentkörner ganz leicht andrücken.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Pinienkerne und Pimentkörner ganz leicht anrösten. Pimentkörner entfernen, das Olivenöl, die Butter und die Lauchzwiebeln zugeben und leicht andünsten. Den Blattspinat und eine Prise Zucker zugeben und soweit dünsten bis nahezu alle Flüssigkeit verdampft ist. Alles mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronenöl abschmecken. Warmhalten.

Für das Kompott: Apfel schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Apfelstücke bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Zitronensaft auspressen. Zitronensaft und etwas Wasser zu den Apfelstücken geben und 8-10 Minuten köcheln lassen. Grünen Pfeffer im Mörser zerkleinern. Thymianblätter und Honig hinzugeben. Kompott mit grünem Pfeffer, Salz, Zimt, Zitronenöl und etwas Orangenabrieb abschmecken. Mit Thymian garnieren.

Für die Kräuterseitlinge: Kräuterseitlinge halbieren, kreuzweise am Stiel einschneiden und mit etwas Zitronenöl einreiben. 5-10 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer mild würzen und in einer Pfanne 6-8 Minuten auf der Stielseite anbraten.

Christian Gebhardt am 11. Februar 2026