

# Reh-Leber mit Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree, Pilzen

**Für zwei Personen**

**Für die Rehleber:**

400 g Rehleber	2 Zwiebeln	1 roter halbsüßer Apfel
Butter	Butterschmalz	75 g Mehl
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

1 große Zwiebel	Pflanzenöl	Mehl
1 TL Paprikapulver	Salz	

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	150 ml Milch
100 ml Sahne	100 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Pfifferlinge:**

250 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 Butter	Pflanzenöl	3 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2-4 essbare Blüten

**Für die Rehleber:**

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Rehleber mit Küchenpapier trocken tupfen, dann leicht mit Mehl bestäuben. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Butterschmalz mit etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die bemehlten Leberstücke darin anbraten. Thymian sowie die Apfelscheiben und Zwiebeln ebenfalls in die Pfanne geben. Die Leber auf jeder Seite 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze auf den Zwiebeln und Apfelspalten braten. Dabei gelegentlich die Apfelscheiben und Zwiebelstücke im Fett wenden, sodass sie leicht karamellisieren und Röstaromen entwickeln. Die Leber sollte innen noch leicht rosa und saftig bleiben also nicht zu lange braten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelscheiben ebenfalls entnehmen. Bis zum Servieren im Ofen warm halten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline sehr fein schneiden. Die Ringe mit Mehl und Gewürzen bestäuben, in heißem Öl bei 170/180 Grad goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und dann abgießen. Milch mit Sahne und Butter leicht erwärmen. Kartoffeln noch heiß zerstampfen.

Warme Milch-Sahne-Butter-Mischung unterrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und unter das Püree heben.

**Für die Pfifferlinge:**

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken.

Pfifferlinge vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie vermengen.

**Für die Garnitur:**

Blüten als Garnitur verwenden.

Andrea Weimeister am 11. August 2025