

Grünes Kartoffel-Püree mit Geflügel-Leber, Champignons

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Schalotten
2 Tomaten	1 Frühlingszwiebel	200 g Butter
50 ml Sherry	50 ml Sauerrahm	150 ml Geflügelfond
6 Blätter Bärlauch	100 ml Milch	100 ml Sahne
Muskat	weißer Pfeffer	6 Steinchampignons
500 g Geflügelleber	200 g Blauschimmelkäse	

Für die Brotwürfel:

2 Scheiben Sauerteigbrot	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------	---------------

Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen.

Inzwischen Schalotten abziehen, vierteln und in Scheibchen schneiden.

Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und fein würfeln.

Frühlingszwiebel putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten.

Tomaten und Lauchzwiebelstückchen zugeben und andünsten.

Sherry, Sauerrahm und Geflügeljus untermischen.

1 Blatt Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und zum Gemüsefond geben. Etwa zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann zweimal durch die feine Scheibe der Kartoffelpresse drücken.

In einem Topf Milch, Sahne und 150 g Butter aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Die heiße Flüssigkeit nach und nach unter die unter die Kartoffelmasse rühren.

Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und unter das Püree rühren.

Die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Pilze in Scheiben schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze oder mittlere Grillfunktion vorheizen.

Die Geflügelleber sorgfältig putzen, kalt waschen und gründlich trocken tupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin rundherum kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Das Tomaten-Lauchragout in eine Auflaufform geben. Die Geflügelleber darauf verteilen, mit dem Kartoffelpüree bedecken.

Pilze und Käse auf dem Püree verteilen. Im heißen Backofen überbacken, sodass der Käse schön schmilzt.

Währenddessen das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Auflaufform einzelne Portionen ausstechen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gerösteten Brotwürfel darüber streuen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 31. März 2020