

# Reh-Leber Berliner Art

## Für vier Personen

### Für die Rehleber:

800 g Rehleber                      Öl

### Für das Püree:

800 g mehligk. Kartoffel      150 g Milch              30 g Butter

Salz                                      Muskatnuss

### Für das Apfelkompott:

2 Äpfel (Cox Orange)      80 ml Apfelsaft      60 ml Prosecco

120 ml Weißwein              60 g Zucker              1 Vanilleschote

$\frac{1}{2}$  Sternanis

### Für die Apfelspalten:

2st Äpfel (Cox Orange)      80 ml Apfelsaft      60 ml Prosecco

120 ml Weißwein              60 g Zucker              1 Vanilleschote

$\frac{1}{2}$  Sternanis

### Für die Rehleber:

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. Dann fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen.

### Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine stücken schneiden und in reichlich Salzwasser ungefähr 18-20 min weich köcheln.

Die Milch mit ordentlich Muskat abschmecken und einmal aufkochen. Die weichen Kartoffeln durch eine Presse direkt in die Milch drücken. Alles zusammen ordentlich mit einem Holzlöffel vermengen und die Butter unter montieren, eventuell nachschmecken.

### Für das Apfelkompott:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend Vanillemark und Sternanis hinzugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In den kochenden Fond geben und leicht köcheln lassen bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit fast weggekocht ist.

### Für die Apfelspalten:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, das Mark und Sternanis mit hinzugeben. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in den kochenden Fond geben. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, ziehen lassen.

Rehleber "Berliner Art" auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017