

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Kartoffelpüree

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Obst, Gemüse, Apfel, Einfach, Gemüse, Kartoffel, Steckrübe

600 g	Steckrübe	2	Äpfel (Elstar, a 180 g)
500 g	Mehligkochende Kartoffeln	50 ml	Schlagsahne
500 g	Geflügelleber (Pute)	50 g	Butter
80 g	Zucker	2	Essl. Mehl '
100 ml	Geflügelfond	50 g	Butterschmalz
100 ml	Weißwein		Etwas Majoran zur Dekoration
4	Essl. Apfelessig		Salz, Pfeffer, weiß

1. Die Steckrübe in dicke Scheiben schneiden, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Steckrüben- und Kartoffelwürfel getrennt in kochendem Salzwasser garen.
 2. In der Zwischenzeit die Geflügelleber von Fett und Adern befreien. Falls nötig, in Stücke schneiden.
 3. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Geflügelfond, Weißwein und Essig dazugießen und so lange reduzieren, bis der Karamellsud leicht gebunden ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in jeweils 8 Spalten schneiden und in den Karamellsud legen.
 4. Steckrüben- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen, zusammen in einen Topf schütten und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Schlagsahne erwärmen. Die Butter mit einem Holzlöffel unter das Püree rühren, dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
 5. Das Mehl auf einen flachen Teller geben, die Leber darin wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Leberstücke darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Die Leber salzen und pfeffern.
 6. Die Äpfel im Karamellsud erwärmen. Das Kartoffel Steckrüben Püree auf vorgewärmte Teller geben, mit Leber und Apfelspalten anrichten, mit Majoranblättchen dekorieren und sofort servieren.
- Majoran Tipp: Diesem Gericht geben ein paar frische Majoranblättchen die würzige Note. Das aromatische Kraut können Sie aber auch mitkochen, denn das Aroma bleibt erhalten. Aber immer sehr sparsam dosieren, damit es den Geschmack der anderen Zutaten nicht übertönt. Mit Majoran würzen Sie auch Hülsenfrüchte, Fisch- und Eierspeisen, Pilze und Schweinefleisch.