

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2021** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Carsten Metzler

Gebratene Salbei-Leber mit geschmorten Zwiebeln und buntem Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber und Zwiebeln:

200 g küchenfertige Putenleber
 2 Zwiebeln
 125 ml Schlagsahne
 Butterschmalz, zum Braten
 250 ml Geflügelfond
 165 ml roter Traubensaft, 100%
 Fruchtsaft
 2-3 EL dunkler Balsamicoessig
 4 Zweige Salbei
 ½ TL getrockneter, granulierter
 Knoblauch
 1-2 EL getrocknete, granuliert
 Zwiebeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber putzen und in Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber ca. 1-2 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbraten.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Leber aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten, dann mit Traubensaft und Balsamicoessig ablöschen. Geflügelfond angießen und köcheln lassen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. 3-4 Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Salbeiblätter mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Alles mit Knoblauch- und Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber zum Fertigbaren hinzugeben.



Innereien sollten Sie immer gut putzen. Speziell bei der Leber sollten Sie die Außenhaut sowie die Gallengänge entfernen. In den Gallengängen kann sich nämlich noch Gallenflüssigkeit befinden und wenn sie platzen, machen sie die komplette Leber ungenießbar. Außerdem sollten Sie Leber erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

Für den Kartoffelstampf:

250 g vorwiegend mehlig kochende
 Kartoffeln
 60 g gewürfelter Schinken
 1 kleine Zwiebel
 1 kleine Möhre
 1 Knollensellerie
 25 g Butter
 25 ml Milch
 125 ml Geflügelfond
 ½ Bund krause Petersilie
 ½ TL getrockneter, granulierter
 Knoblauch
 1 EL getrocknete, granuliert
 Zwiebeln
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz und Schwarzer Pfeffer

Schinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten und zur Seite stellen.

Kartoffeln, Möhre, Zwiebel und ¼ Knollensellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser mit Geflügelfond garen. Anschließend abgießen.

Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Muskat, Butter und Milch hinzugeben grob zerstampfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Petersilie und Schinken zum Stampf geben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.