

Gebratene Gänseleber auf Kartoffelpüree mit gebackenen Zwiebeln und Apfelspalten

Zutaten für 4 Personen:

800g	Gänseleber Pflanzenfett Salz, Pfeffer
600g	Kartoffeln Butter
200g	Milch Salz, Pfeffer, Muskat
200g	Zwiebelringe
1	Apfel Salz Mehl

- Die Entenleber abtupfen, parieren und anschließend in einer beschichteten Pfanne in Fett braten.
Wichtig: Die Leber nicht vorher würzen, sondern erst beim Anrichten auf dem Teller, da Sie sonst sehr schnell trocken wird.
- Die Kartoffeln schälen und garen.
- Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen und anschließend die gegarten Kartoffeln in die Masse drücken. Butter unterheben und abschmecken.
- Die Zwiebeln in Ringe schneiden, mehlieren und in eine Pfanne in Fett ausbacken. Anschließend abtropfen lassen und ein wenig mit Salz würzen.
- Den Apfel entkernen und in Spalten schneiden und in der Pfanne braten.
- Das Püree auf der Mitte des Tellers anrichten. Die Entenleber auf dem Püree servieren. Ein wenig mit Salz würzen und anschließend die Äpfel und Zwiebeln auf der Leber servieren.