



Entenleber Berliner Art

4 Portionen

1 Apfel (Cox oder Boskoop)
2 Zwiebeln
250 g Entenleber
2EL Butterschmalz
1 EL Zucker
30 g Butter
etwas Mehl
500 g Kartoffeln
80 g Trüffelbutter (Grundrezept)
etwas Milch
Salz
Pfeffer

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 6-8 mm dicke Ringe schneiden
Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden, nach Geschmack mehlieren
Entenleber putzen und portionieren
Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen
Milch erwärmen

1 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin schmoren bis sie braun werden. Salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben hineingeben und mit dem Zucker bestreuen. Die Apfelringe bei mäßiger Hitze darin wenden, bis der Zucker beginnt, zu karamellisieren. Herausnehmen und warmstellen. Währenddessen auch das Kartoffelpüree aus den Salzkartoffeln und der warmen Milch zubereiten; die Trüffelbutter zugeben und beiseite stellen. Die Entenleber mehlieren, salzen und pfeffern und in dem restlichen Butterschmalz kurz braten. 1 Apfelscheibe auf jeden Teller legen, Zwiebeln darauf verteilen und die Entenleber darauf legen. Kartoffelpüree noch einmal gut durchrühren und daneben anrichten. Sofort servieren.

Dazu ein leichter Rotwein, z. B. Spätburgunder oder Trollinger, aber auch ein kräftiger Weißwein (Burgunder).