

# Seewinkler Entenleber mit Apfel-Kartoffel-Püree

Zwei, die gut harmonieren: Entenleber und Apfel ergänzen sich perfekt. Mit dem feinen Püree wird das Ganze zu einem Festessen.



Foto: Eisenhut & Mayer

4 Portionen

1:20 Stunden

1:20 Stunden

## *Zutaten für das Püree*

600 g	mehlige Erdäpfel
3	Äpfel (z. B. Klaräpfel)
1 EL	Zucker
	Saft einer halben Zitrone
50 g	Butter
1 Prise	echter Vanillezucker
125 ml	geschlagenes Obers
	Salz

## *Zutaten*

600 g	geputzte Entenleber (vorbestellen)
2 EL	Butter
2	Äpfel (z. B. Gravensteiner)
125	Traubensaft
	Pfeffer

Apfelscheiben für die Garnitur

## *Zubereitung*

Für das Püree Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einem Topf mit Zucker und Zitronensaft leicht karamellisieren. Butter und Vanillezucker zugeben und kurz aufschäumen, dann feinpürieren.

Gekochte Erdäpfel abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Vorsichtig mit Apfelpüree und Schlagobers vermischen, mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit Entenleber sorgfältig putzen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen, Entenleber darin etwa 5 Minuten nicht zu heiß anbraten. Herausnehmen, in einen tiefen Teller legen, zudecken und warmstellen.

Äpfel waschen und vom Kerngehäuse befreien. In dünne Scheiben schneiden und im Bratensatz kurz anschwitzen. Mit Traubensaft ablöschen, etwas einkochen lassen und abschmecken.

Entenleber mit Salz und Pfeffer würzen und mit Püree anrichten. Mit Apfelscheiben garnieren und mit Bratensaft übergießen.



