



Mark Christen

Geflügelleber auf gebratenem Brioche mit warmem Birnenkompott, gebratenen Frühlingszwiebeln und röscher Pumpnickel-Erde

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügelleber:

240 g Gänseleber
1 Schalotte
8 Blätter Salbei
½ EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotten mit Salbei darin anbraten.

Die Gänseleber in Scheiben schneiden, dazugeben und etwa 2 ½ Minuten anbraten und herausheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Frühlingszwiebeln:

2 kleine Frühlingszwiebeln mit Grün
1 EL Olivenöl
¼ TL Selleriesalz

Die Frühlingszwiebeln im Olivenöl scharf anbraten, mit Selleriesalz abschmecken, beiseite stellen und warmhalten.

Für den Birnenkompott:

¼ Brioche
1 Birne
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Die Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Brot in 1 cm dicke Scheibe schneiden und rund ausstechen.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, angepresstem Knoblauch und Honig langsam goldbraun braten.

Mit Salz abschmecken.

Für die gerösteten Pumpnickel:

2 Scheiben Pumpnickel
2 EL Reissessig
¼ TL Zucker
1 TL Butter
Meersalz, zum Würzen

Den Pumpnickel in einem Mixer fein bröseln. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Zucker leicht knusprig braten.

Mit Reissessig und Meersalz abschmecken.

Für die Garnitur:

10 helle Trauben ohne Kerne
10 ml Williams-Christ-Brand

Die Trauben halbieren und in einem Topf mit dem Schnaps einige Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den beschwipsten Trauben garnieren und servieren.