

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

geröstete Wildleber

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Wildleber**
- 2 kleine Zwiebeln, rot**
- 600 g Wildleber**
- Olivenöl zum Braten**
- Salz**
- Pfeffer**
- Piment**
- Mehl zum Stauben**
- ¼ l Kalbsjus**
- Majoran**

- **Püree**
- 2 große Erdäpfel, mehlig**
- 100 g Pastinaken**
- Lorbeerblatt**
- 200 ml Milch**

- 70 g Butter**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**

- **Zwiebelringe**
- 1 kleine Zwiebel**
- 50 g Mehl**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 EL Paprikapulver**
- Öl zum Frittieren**

- **Chips**
- 1 kleine Pastinake**
- Öl zum Frittieren**

- **Garnitur**
- Kräuter nach Wahl**

Die Zubereitung

Wildleber: Für die geröstete Wildleber die roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die geschntzelte Wildleber in heißem Olivenöl in einer Pfanne rundherum rasch anbraten. Salzen, pfeffern und mit Piment würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Mehl stauben, mit ¼ l Kalbsjus aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Leber dazugeben und nur mehr kurz ziehen lassen.

Püree: Für das Püree die Pastinaken und die Erdäpfel schälen und vierteln. Im Salzwasser mit einem Lorbeerblatt kochen. Milch mit Butter aufkochen lassen. Erdäpfel hineinpressen. Die Pastinaken fein zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und durchrühren.

Zwiebelringe: Für die Zwiebelringe Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und durch das Mehlgemisch ziehen. Die Ringe danach in Öl frittieren, bis sie knusprig sind.

Chips: Die geschälte Pastinake in feine Scheiben schneiden und in ausreichend heißem Öl zu knusprigen Chips frittieren. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Garnitur: Das Püree mittig auf den Teller spritzen. Mit gerösteten Pastinakenchips und Zwiebelringen garnieren. Die geröstete Leber rundum verteilen und mit Kräutern nach Wahl anrichten.



Foto Mörwald