



Gänseleber auf einem Schalotten-Apfel-Champignon Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach hergestellt und trotzdem wahnsinnig lecker !

Zutaten

- 500 g super frische, deutsche Gänseleber
- 1 saurer Apfel gewürfelt (Boskop, Cox Orange o. ä.)
- 120 g kleine Schalotten, auf gleiche Größe geschnitten
- 125 g frische, geviertelte Champignons
- Etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt
- 2 cl trockener Rotwein
- Etwas frische, gehackte Petersilie
- Für das Rukola Pürrée:
 - 500 g geschälte Kartoffeln
 - Ca.30 g frische Rauke-Rukola, grob gehackt
 - 1 Knoblauchzehe
 - Etwas Butterschmalz
 - Etwas Butter
 - Etwas Walnussöl
 - Etwas Milch
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rucola Pürrée:

Schritt2

Die Kartoffeln aufsetzen, weich kochen; den Rucola grob hacken.

Schritt3

Die Kartoffeln grob stampfen, salzen, pfeffern, etwas geriebene Muskatnuss und flüssige Butter dazu geben.

Schritt4

Die heiße Milch hinzufügen und zu einem leckeren Pürrée verrühren.

Schritt5

Zum Schluss mit dem gehackten Rucola und etwas Walnussöl vollenden.

Schritt6

Das Gemüse:

Schritt7

Die gleichmäßig, auf Größe geschnittene Schalotten, in Butterschmalz anbraten, 3 - 4 min. Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Die geviertelte Champignons und die Apfelwürfel dazu geben, salzen, pfeffern und Rotwein angießen. 1 - 2 Minuten zusammen schmoren lassen.

Schritt9

Die Gänseleber:

Schritt10

Putzen, von Sehnen und Gallensträngen befreien und auf gleiche Größe portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, ev. etwas mit Mehl bestäuben. (Das brät sich besser und spritzt weniger)

Schritt11

In heißem Butterschmalz mit etwas Majoran und einer zerdrückten Knoblauchzehe, recht kurz auf jeder Seite 1 - 2 min. anbraten.

Schritt12

Leicht Farbe nehmen lassen und in der noch heißen Pfanne abseits des Feuers "ausruhen - durchziehen " lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die rosa gebratenen Gänseleberscheiben / Stücke auf dem Gemüse anrichten.

Schritt15

Gehackte Petersilie darüber streuen, ev. noch etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber mehlen und das Rucola Pürrée dazu anrichten.

Tags: äpfel, champignons, gänseleber, rucola, schalotten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaenseleber-auf-einem-schalotten-apfel-champignon-gemuese/>