

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Walter Handschuch

Entenleber mit Portweinsauce, Rosinen, Apfel, gebratenen Schalotten und rustikalem Kartoffelstampf mit Wammerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g geputzte Entenleber
 150 g kalte Butter + Butter, zum Braten
 100 ml heller Portwein
 100 ml Geflügelfond
 100 ml Cognac
 50 g Rosinen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rosinen in Cognac einlegen und kurz ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erwärmen und die Leber darin kurz von allen Seiten braten. Rosinen abtropfen und ebenfalls kurz in der Pfanne der Leber in etwas Butter braten. Pfanne mit Portwein und Geflügelfond ablöschen und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

200 g geräucherter und gekochter
 Schweinebauch (Wammerl)
 500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 250 g Schalotten
 100 g Butter
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen und leicht zu einer Nussbutter bräunen. Schweinebauch sehr fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Wasser abgießen, ausdampfen lassen und grob stampfen. Milch und Sahne untermischen. Nussbutter und den gebratenen Schweinebauch unter den Kartoffelstampf heben. Mit Salz abschmecken.

Für den Apfel:

1 Granny Smith Apfel
 1 Limette, Saft

Apfel entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Apfelspalten mit Limettensaft marinieren.

Für die gebratenen Schalotten:

250 g Schalotten
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Schalotten in Butter braten und mit Salz würzen.

Für die frittierte Petersilie:

1 Bund glatte Petersilie
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Petersilie schneiden, in heißem Pflanzenöl frittieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.