

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2025 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Andrea Weimeister

Gebratene Rehleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratene Rehleber:

400 g küchenfertige Rehleber
2 Zwiebeln
1 roter halbsüßer Apfel
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
75 g Mehl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Rehleber mit Küchenpapier trocken tupfen, dann leicht mit Mehl bestäuben. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Butterschmalz mit etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die bemehlten Leberstücke darin anbraten. Thymian sowie die Apfelscheiben und Zwiebeln ebenfalls in die Pfanne geben. Die Leber auf jeder Seite ca. 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze auf den Zwiebeln und Apfelspalten braten. Dabei gelegentlich die Apfelscheiben und Zwiebelstücke im Fett wenden, sodass sie leicht karamellisieren und Röstaromen entwickeln. Die Leber sollte innen noch leicht rosa und saftig bleiben – also nicht zu lange braten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelscheiben ebenfalls entnehmen. Bis zum Servieren im Ofen warm halten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Mehl, zum Mehlieren
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline sehr fein schneiden. Die Ringe mit Mehl und Gewürzen bestäuben, in heißem Öl bei ca. 170–180 Grad goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
½ Bund Frühlingszwiebeln
150 ml Milch
100 ml Sahne
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und dann abgießen. Milch mit Sahne und Butter leicht erwärmen. Kartoffeln noch heiß zerstampfen. Warme Milch-Sahne-Butter-Mischung unterrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und unter das Püree heben.

Für die gebratenen Pfifferlingen:

250 g Pfifferlinge

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehne

50 Butter

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

3 Zweige glatte Petersilie

2 Zweige Thymian

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken. Pfifferlinge vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie vermengen.

Für die Garnitur:

2-4 essbare Blüten

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.