

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Jacqueline Glasmeyer

Hähnchenleber mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln, karamellisierten Apfelringen und Apfelkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenleber:

250 g küchenfertige Hähnchenleber
 2 EL Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 EL Mehl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. parieren, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben.

Butter und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Leber 3-4 Minuten pro Seite anbraten. Thymian zum Aromatisieren zur Hähnchenleber in die Pfanne geben. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Knollensellerie
 40 g Butter
 80 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in Salzwasser etwa 20–25 Minuten weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und Butter sowie Milch unterrühren, bis ein cremiger Brei entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Schmorzwiebeln:

2 große Zwiebeln
 1 EL Butter
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und die Zwiebeln bei niedriger Hitze 10–15 Minuten langsam bräunen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die karamellisierten Apfelringe:

1 säuerlicher Apfel, z.B. Boskoop
 ½ Zitrone, Saft
 10 g Butter
 1 EL Honig

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse des Apfels entfernen. Apfel in dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und die Apfelscheiben 3-4 Minuten glasieren, bis sie leicht glänzen.

Für das Apfelkompott:

2 Äpfel, z.B. Boskoop
 ½ Zitrone, Saft
 50 ml Apfelsaft
 30 g Zucker
 ½ Vanilleschote

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit Zucker, Apfelsaft und Zitronensaft bei mittlerer Hitze etwa 10–12 Minuten weich köcheln lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter das Kompott rühren. Kurz auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.