

| Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2015 |
Zusatzgericht zum „Zwei-Gang-Menü“ von Mario Kotaska



Vorspeise: „Glacierte Geflügelleber mit Rosmarin-Birnen und Haselnüssen“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügelleber:

300 g geputzte Geflügelleber
1 rote Zwiebel
2 EL Balsamico
50 ml Geflügeljus
50 g Butter
½ Bund Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarin-Birnen:

1 Williams Christ Birne
50 ml trockener Weißwein
20 g Zucker
2 Zweige Rosmarin

Für das Salatbett:

2 Scheiben Toastbrot
50 g geröstete Haselnüsse ohne Schale
1 Msp. Quatre Epices
1 Muskatnuss, zum Reiben
50 ml Sonnenblumenöl
 Feldsalat, zum Garnieren
 Friséesalat, zum Garnieren
 Radicchio, zum Garnieren

Zubereitung

Für die Rosmarin-Birnen die Birne schälen und in gleichmäßige Schnitze ohne Kerne schneiden. Weißwein zusammen mit Zucker und Rosmarin aufkochen, reduzieren und mit Butter aufmontieren. Die Birnenschnitze darin glasieren.

Das Toastbrot mit einem Sternausstecher ausstechen und in Sonnenblumenöl goldgelb backen. Aufbewahren und mit Quatre Epices würzen.

Für die glacierte Leber die Geflügelleber in schäumender Butter von allen Seiten anbraten und nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, die Butter



abgießen, den Bratensatz behalten. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Majoran hacken. Den Bratensatz mit Zwiebeln, Balsamico, Geflügeljus und Majoran auffüllen. Aufkochen und die Leber darin glacieren.

Auf einem Teller ein Salatbett aus Friséesalat, Feldsalat und Radicchio anrichten. Die glacierte Geflügelleber mit den gerösteten Toastbrotsternen und den Haselnüssen garnieren und servieren.