# GEBRATENE LEBER AUF SCHWARZWURZELPÜREE & MIT GEBRATENER SCHWARZWURZEL



### Zutaten für das Schwarzwurzelpüree:

- 250 g Kartoffeln
- 250 g Schwarzwurzel
- 150 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 1 Eßl Butter
- · Muskat, Salz & Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

## Zutaten für die Leber & das Schwarzwurzelgemüse:

- 2-4 Dicke Scheiben
  Rinder- oder Kalbsleber (je nach Größe)
- 250 g Schwarzwurzel
- 5 Stück Schalotten oder weiße Zwiebeln
- Balsamicoessig
- Grundsoße
- Sonnenblumenöl
- 3 Zweige Thymian
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Schwarzwurzel waschen, putzen, schälen und kleinschneiden und alles in einen Topf geben mit etwas Salz und weich kochen. Die Sahne und Milch in einem Topf kurz aufkochen, die Butter hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat etwas würzen. De Kartoffeln und die Schwarzwurzeln abgießen, die Milch-Sahne zu den Kartoffeln und Schwarzwurzeln geben und mit einem Mixer pürieren. Mit dem Spritzer Zitronensaft abschmecken und alles im Topf warm halten.

## GEBRATENE LEBER AUF SCHWARZWURZELPÜREE & MIT GEBRATENER SCHWARZWURZEL

#### Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln (Gemüsebeilage) schälen und in Daumen lange Stücke schneiden, in eine Schüssel mit etwas Wasser und Zitronensaft geben.

Die Schalotten schälen und ggf. halbieren. Die Leber mit einem Küchentuch abtupfen und mit Salz & Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten scharf anbraten und wieder heraus nehmen. Die Zwiebeln hineingeben, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln mit Thymian kurz anbraten. Mit dem Essig ablöschen und der Grundsoße auffüllen. Die Leber nochmal kurz in die Pfanne geben und kurz ziehen lassen.

Die Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser heraus nehmen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Schwarzwurzelstücke hinein geben. Nun alles gut anbraten lassen und immer wieder dabei die Pfanne schwenken. Zum Schluss etwas Zucker über die Schwarzwurzel streuen, kurz karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Seite stellen.

Einen vorgewärmten Teller nehmen und das Schwarzwurzelpüree mittig aufsetzen. die Leber oben auf legen, die Zwiebel drum herum mit den Schwarzwurzeln anlegen und etwas Soße über die Zwiebeln geben.

Deine Einkaufsliste zum einscannen:

