

Rezept

Entenleber mit Äpfeln

Ein Rezept von Entenleber mit Äpfeln, am 25.04.2024

Zutaten

ca. 750 g Entenlebern	2 große Äpfel (z. B. Boskop)
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft	3 EL Butter
1 TL Zucker	Mark von ½ Vanilleschote
150 ml Sauternes (Dessertwein, ersatzweise Apfelsaft mit 1-2 EL Honig)	1/2 TL gehackter Thymian
	2 EL Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Lebern trocken tupfen, Häutchen und Sehnen wegschneiden. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und sofort in 1 EL Zitronensaft wenden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, darin Äpfel mit Zucker und Vanillemark 1-2 Min. unter Rühren andünsten. Wein und gut die Hälfte vom Thymian unterrühren und offen bei mittlerer Hitze 3-5 Min. garen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.
2. Öl und übrige Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Lebern darin rundum in 2-4 Min. bei großer Hitze braun anbraten. Salzen, pfeffern und übrigen Thymian unterrühren. Die Lebern mit dem Apfelkompott anrichten und sofort servieren. Besonders fein: Leber auf gerösteten, eventuell in Kreisen ausgestochenen, Toast- oder Brischescheiben anrichten.