

Wildschweinleber mit Holundersoße, Kartoffelstampf & Schnippelbohnen

300g festkochende Kartoffeln 300g mehlig kochende Kartoffeln	und in einen Topf geben, mit Wasser und nicht zu viel Salz kochen. Wenn Sie weich sind, mit einem Teil des Kochwassers und nicht zu fein zerstampfen. Würzen mit und Nach Geschmack nachsalzen.	30g Butter	Beides zusammenführen und warmstellen. in eine Pfanne geben und zerlassen. Die Bohnen dazugeben, mit Salz u. wenig Zucker bei milder Hitze durchschwenken. Nicht zu lange warmstellen.
100g Butter 1 Prise Muskatblüte/Macis etwas Majoran.			
4 Scheiben Wildschweinleber à 150g etwas Öl etwas Butter	in eine heiße Pfanne mit und geben und bei sehr milder Hitze <u>ohne Salz</u> braten. Wenden, dann leicht salzen, anschließend zudecken und im Rohr nachziehen lassen (70°C max.) Einen Topf mit Wasser und viel Salz zum kochen aufstellen.	100ml naturbelassenen Holundersaft	in einen Topf geben und erhitzen, bis er zu köcheln beginnt. nach und nach mit einem Schnee- besen einarbeiten bis sie bindet. mit und nachschmecken, am Schluß zugeben.
400g Stangenbohnen	putzen und in Rauten von 2cm Länge schneiden. In das kochende Wasser geben, ca. 2 Minuten kochen, abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken.	50g kalte, kleine Butterwürfel	
2 kleine Äpfel (Boskop)	vierteln, entkernen, die Segmente noch- mal halbieren und in 3ecke schneiden, ca. 3mm dick.	etwas Zucker etwas Salz etwas Portwein	
2 kleine Zwiebeln	schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl und Salz anschwitzen, gerne auch mit etwas Gemüsebrühe. Die Äpfel in einer zweiten Pfanne mit etwas Zucker karamelisieren.		Jetzt kann angerichtet werden: Vier gut vorgewärmte Teller an einen zugfreien Platz stellen, den Kartoffelstampf mittig darauf verteilen, die Leberscheiben schräg durchschneiden und seitlich an den Stampf legen. Die Äpfel-Zwiebel- Mischung mittig auf den Stampf bringen. Die Bohnen seitlich der Leber gegenüber um den Stampf legen, abschließend die Soße außen herumgießen, etwas Pfeffermühle – fertig!
			Natürlich können Sie beim Anrichten Ihrer Fantasie freien Lauf lassen, ich wünsche auf jeden Fall

GUTEN APPETIT!!