

Frischlingsleber mit Sellerie und Birne

Zutaten:

Ein Kilogramm saftige Birnen,
Zitronensaft,
500 Gramm Zucker,
100 Milliliter Rotwein,
20 Milliliter Birnengeist,
eine Zimtstange

500 Gramm Knollensellerie,
zwei Kartoffeln,
30 Gramm Butter

800 Gramm Frischlingsleber,
Mehl, Salz, Pfeffer,
50 Milliliter Öl

Zubereitung:

Geschälte und gestückelte Birnen mit Zitronensaft beträufeln. Zucker mit Wein, Wasser, Birnengeist und Zimtstange 12 Minuten köcheln, Birnen hineingeben, weich dünsten. Sellerie und Kartoffeln schälen, gemeinsam in Salzwasser weich kochen und danach pürieren, dabei die Butter nach und nach dazugeben. Gewässerte und geputzte Leber in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden, in Mehl wenden und im erhitzten Öl in der Pfanne von jeder Seite nicht länger als zwei Minuten braten. Salzen und pfeffern. Mit Kompott und Selleriepürre servieren. Guten Appetit wünscht Heike Heins