

Hühner-Leber mit Petersilienkartoffeln und Speck-Chip

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

300 g Hühnerleber	4 Schalotten	500 ml Hühnerfond
2 Zweige glatte Petersilie	2 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL getrockneter Majoran
Butter	Maisstärke	Sojasauce
2 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	2 Zweige glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz		

Für die Speck-Chips:

4 Sch. Tiroler Schinkenspeck

Für die Hühnerleber:

Die Hühnerleber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hühnerleber kurz anrösten, bis sie Farbe annimmt. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Schalotten abziehen, in kleine Ringe schneiden und in derselben Pfanne anschwitzen und glasig dünsten. Bei Bedarf noch etwas Öl beifügen.

Mit ca. 250 ml Hühnerfond aufgießen, mit Majoran und einem Spritzer Sojasauce nach Geschmack würzen und die Sauce einkochen lassen.

Bei Bedarf Hühnerfond nachgießen. Die Hühnerleber wieder beifügen, Hitze reduzieren und bei schwacher Temperatur ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zusammen mit einem Schuss Essig in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sollte die Sauce zu flüssig sein, mit Butter aufschlagen oder mit Maisstärke binden.

Für die Petersilienkartoffeln:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in kochendem Wasser weichkochen.

Anschließend in einer beschichteten Pfanne in Butter schwenken, mit Salz würzen und Petersilie beifügen.

Für die Speck-Chips:

Den Speck in einer Pfanne kross herausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Weissenlehner am 02. März 2020