

Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	2 Eigelb	50 g Hartweizenmehl
100 g Weizenmehl	1 EL Wasser	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	50 ml Wasser
40 ml Rotwein-Essig	20 g Zucker	2 Gewürznelken
schwarzer Pfeffer		

Für die Geflügelleber:

300 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	1 EL Speiseöl
100 ml Geflügelfond	3 EL Butter	

Für den Teig Ei, Eigelb, Hartweizenmehl, Mehl, Wasser, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Rhabarber schälen und dann in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Grenadine-Sirup mit Wasser, Essig, Zucker und Nelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Rhabarberstücke dazugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 8 Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Geflügelleber zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Pfanne auswischen, den Fond zugeben und aufkochen. 2 EL kalte Butterstücke unterrühren und die Soße damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit die Nudelblätter in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen, abschütten und die Nudelplatten in einer Pfanne mit 1 EL heißer Butter schwenken. Dann je ein heißes Nudelblatt in die Mitte eines vorgewärmten Tellers legen, eine Scheibe Geflügelleber drauf setzen, mit Rhabarberkompott beträufeln, dann nächstes Nudelblatt darauf setzen und nochmals mit Geflügelleber und Rhabarberkompott belegen. Mit einem Nudelblatt abschließen, eine bisschen Soße darüber träufeln und servieren.

Jörg Sackmann Montag, 19. April 2010