

# Crunchy-Lasagne mit Geflügel-Leber und Vanille-Orangen

## Für 2 Personen

|                              |                  |                         |
|------------------------------|------------------|-------------------------|
| 300 g Geflügelleber          | 12 Orangen       | 250 g Rucola            |
| 2 Vanilleschoten             | 8 Kirschtomaten  | 2 Schalotten            |
| 3 Knoblauchzehen             | 40 g Puderzucker | 40 g kalte Butter       |
| 2 Zweige Thymian             | 30 g Parmesan    | 1 Baguette (vom Vortag) |
| 2 EL Balsamico-Essig, dunkel | 2 EL Mehl        | Olivenöl                |
| Salz                         | Pfeffer, schwarz |                         |

Neun Orangen auspressen. Den Puderzucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark heraus kratzen, zu dem Orangensaft geben und bis zu einem Fünftel reduzieren lassen. Anschließend die kalte Butter einrühren. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Baguette längs in dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymian anrösten. Die restlichen Orangen filetieren und die Tomaten halbieren. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Geflügelleber waschen, trocken tupfen, pfeffern, leicht melieren und in etwas Olivenöl mit den Schalotten kurz anbraten. Die Kirschtomaten dazu geben und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Vanille-Orangenbutter marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets mit durchschwenken. Den Parmesan reiben. Die Geflügelleber zwischen die Baguettescheiben legen und mit den Orangenfilets und dem Rucola anrichten. Das Ganze mit Parmesanspänen garnieren.

Mathias Rudolph am 08. April 2010