

Rösti mit flambierter Hähnchen-Leber und Zucchini

Für zwei Personen

Für die Rösti:

200 g mehligk. Kartoffeln 2 EL Butterschmalz 1 TL Muskat
Salz Pfeffer

Für die Hähnchenleber:

200 g Hähnchenleber $\frac{1}{2}$ Zucchini $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Zweige Thymian 4 cl Cognac 100 ml Portwein
2 EL Butterschmalz Salz weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

50 ml Kürbiskernöl 2 Zweige Rosmarin

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Rösti-Reibe reiben. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erwärmen, die geriebenen Kartoffeln dazugeben und bei hoher Hitze glasig anbraten bis diese zusammenkleben.

Temperatur stark reduzieren, Teller auf die Pfanne geben und ca. 15-20 Minuten garen lassen. Nach Ende der Garzeit die Temperatur stark erhöhen. Pfanne umdrehen damit Rösti auf dem Teller liegt und wieder zurück in die Pfanne schieben um die zweite Seite zu bräunen.

Die Pfanne wieder drehen, damit Rösti auf dem Teller zu liegen kommt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und halbieren.

Für die Hähnchenleber:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden. Hähnchenleber, Zwiebel- und Zucchinischeiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz mit dem Thymian langsam braten. Portwein hinzufügen und mit dem Cognac ablöschen und flambieren.

Für die Garnitur:

Kürbiskernöl über die Leber tröpfeln und Rosmarin dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Müller am 26. Juni 2018