



Hühnerleber mit Steinpilzen

Die Hühnerleber darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird sie mehlig oder gar zäh. Darum bereitet man am besten zuerst die Sauce zu und gibt sie zum Schluss zur Hühnerleber. Zwiebel darf bei einem Gericht mit Leber nicht fehlen, zu gut harmonieren sie zusammen. Auch Steinpilze und Soja-Sauce passen gut zum leicht süsslichen Geschmack der Leber, der mit der feinen Säure des Balsamicos kontrastiert wird. Der Eigengeschmack der Hühnerleber wird damit nicht überdeckt, obwohl sie milder ist als Kalbs- oder Schweinsleber.

Frische Hühnerleber ist schwierig aufzutreiben. In grösseren Migros-Filialen kann man sie tiefgefroren finden. Auch türkische lebensmittelläden haben sie oft im Angebot.

Zutaten (2 Portionen)

280g	Hühnerleber
	Bratbutter
10g	Tafelbutter
50g	Zwiebel
1El	weisser Balsamico
1El	Soja-Sauce (Kikkoman)
15g	Steinpilze getrocknet
1dl	Hühnerbouillon (Extrakt) (Einweichwasser)
5cl	Vollrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze im lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen. Danach abgiessen und das Einweichwasser auffangen. Steinpilze etwas ausdrücken und zu kleinen Stücken schneiden.

Hühnerleber mit einem scharfen Messer von allfälligen Sehnen und Äderchen befreien und zu groben Stücken schneiden.

Zwiebel längs zur Schale vierteln und quer dazu zu dünnen Scheiben schneiden. In Butter ca. 7 Minuten dünsten bis sie etwas zusammenfallen. Steinpilze zugeben und kurz mitdünsten. Mit Balsamico und Soja-Sauce ablöschen. Einweichwasser von den Pilzen durch ein Sieb dazugiessen, Bouillon-Extrakt einrühren und um einen Drittel einkochen lassen. Rahm dazugiessen und nochmals etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Reichlich Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Leber gut verteilt in die Bratpfanne geben und die Temperatur reduzieren. Grössere Mengen in Etappen anbraten. Nach 30 Sekunden die Leberstücke einzeln wenden. Nach 1 1/2 Minuten die Sauce dazugiessen, auch wenn einzelne Stellen noch rot sind. 2 Minuten köcheln lassen.

Hühnerleber auf einem Nudelnest anrichten.





