

Rezept

Nudeln mit Hähnchenleberragout

Ein Rezept von Nudeln mit Hähnchenleberragout, am 06.05.2024

Zutaten

400 g	lange Nudeln		Salz
1 Bund	Thymian	60 g	Butter
500 g	frische Hähnchenlebern	350 g	Madeira
2 EL	Aceto balsamico	2 EL	Akazienhonig
2 EL	Tomatenmark	1 TL	Koriandersamen oder Orangenkoriander aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle		geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 780 kcal

Zubereitung

- 1. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. 30 g Butter in Flöckchen mit dem Thymian unter die fertigen Nudeln mischen.
- 2. Inzwischen die Hähnchenlebern in einem Sieb unter fließendem kalten Wasser 5 Min. wässern. Abtropfen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Lebern in 30 g Butter von jeder Seite in knapp 1 Min. goldbraun braten. Sofort aus der Pfanne nehmen.
- 3. Bratsatz mit Madeira ablöschen. Balsamico, Honig und Tomatenmark einrühren, auf die Hälfte einkochen. Mit Koriander, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Lebern in die Sauce geben und darin in etwa 1 Min. fertig garen. Sofort mit den Nudeln servieren.