

Gebackene Hühner-Leber mit Zucchini und Semmel-Rösttalern

Für 2 Personen

320 g Hühnerleber	5 Scheiben Toastbrot	1 Laugenbrezel, trocken
150 g Semmelbrösel	80 g Polentagrieß	2 Eier
1 Zucchini a 400 g	1 Zwiebel, klein	1 Zwiebel, rot
1 Zehe Knoblauch	7 Oliven, grün	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Minze	1 Bund Petersilie	1 EL Blütenhonig, flüssig
200 ml Magerjoghurt	Butter	150 g Butterschmalz
100 ml Milch	70 ml Rotwein trocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, das Laugenbrezel zerbröseln und beides in einer Schüssel vermengen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch dazu gießen, aufkochen lassen unter die Brotmasse mengen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Oliven ebenfalls klein schneiden und anschließend zusammen mit der Petersilie in die Knödelmasse geben. Die Eier verrühren und ebenfalls unterheben. Das Ganze fünf Minuten quellen lassen. Ein 30 Zentimeter langes Stück Alufolie mit Butter einfetten, den Knödelteig darauf verteilen und anschließend das Ganze einrollen. Die Rolle in das Wasser geben und 20 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, den Teig auswickeln und Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen und durch den Magerjoghurt ziehen. Die Semmelbrösel und den Polentagrieß zusammen mengen und die Hühnerleber anschließend darin wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin etwa vier Minuten ausbacken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Zucchini von den Enden befreien und mit einem Gemüsehobel in zentimeterdicke Scheiben hobeln. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Minze abzupfen und zwei Blätter klein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini etwa drei Minuten darin anbraten. Anschließend den Knoblauch und die Zwiebel dazu geben, durchschwenken und das Gemüse aus der Pfanne nehmen. Den Honig in die Pfanne geben, etwa zwei Minuten karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen, so dass ein Sirup entsteht. Das Zucchini Gemüse wieder in die Pfanne geben mit Zitronensaft abschmecken und mit der Minze bestreuen. Die Hühnerleber zusammen mit dem Zucchini Gemüse und den Semmelrösttalern auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Buchmüller am 11. Januar 2010