

# Hähnchen-Leber mit Buchweizen und Orangen-Salat

## Für zwei Personen

200 g Hähnchenleber	200 g russischer Buchweizen	50 g Trockenpilze
1 Kopfsalat	1 Chicorée	1 Radicchio
100 g Cocktailtomaten	1 unbehandelte Orange	1/2 Bund Basilikum
2 EL Butter	150 g saure Sahne	Olivenöl
1 Muskat	rosa Pfeffer, Salz, Pfeffer	

Die Trockenpilze mit kochendem Wasser übergießen und stehen lassen. Den Buchweizen mit drei Tassen Wasser zum Kochen bringen und elf Minuten auf der kleinsten Flamme kochen. Die Butter dazugeben und mit geschlossenem Deckel stehen lassen. Die Orange schälen und filetieren. Den Chicorée, den Radicchio und den grünen Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Radicchio und den Chicorée fein schneiden und zusammen mit den Orangenfilets samt Saft in eine Schüssel geben. Das Ganze vermischen und ein paar Minuten stehen lassen. Anschließend die Cocktailtomaten vierteln und mit den grünen Salatblätter zu dem restlichen Salat geben. Das Ganze mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenleber waschen und trocken tupfen. Anschließend halbieren und sanft von allen Seiten anbraten. Die eingeweichten Pilze (ohne Flüssigkeit!) zu der Leber geben. Die saure Sahne mit drei bis vier Esslöffeln Wasser verrühren und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze auf kleinster Flamme aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Hähnchenleber mit dem Buchweizen und dem Orangensalat auf Tellern anrichten, mit dem rosa Pfeffer und dem Basilikum garnieren und servieren.

Nadja Schröer-Petranovskaja am 12. November 2012