

# Geflügel-Leber mit Pekannuss-Crunch, Zwiebel-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

150 g Geflügelleber	100 ml Portwein	3 EL Balsamico
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für das Chutney:**

1 rote Zwiebel	1 Apfel	100 ml Portwein
3 EL Balsamico	1 TL Zucker	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für das Topping:**

1 EL Pekannüsse	2 EL Zucker	1 EL Wasser
5 Datteln		

**Für den Salat:**

100 g Wildkräutersalat	1 EL Limette	1 Orange
1 TL Holunderblütensirup	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die glasierte Leber diese waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln vom Zweig nehmen. Sauce mit einigen Rosmarinnadeln, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping in einem Topf Zucker und Wasser erhitzen und den Zucker vollständig darin schmelzen. Nüsse hacken, im Zuckerwasser karamellisieren, Datteln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Leber in der Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten und mit Balsamico und Portwein ablöschen.

Für den Salat die Wildkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Saft je einer Limette und Orange, Holunderblütensirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen.

Die glasierte Geflügelleber mit Pekannuss-Crunch, rotem Zwiebel-Chutney und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 07. Juli 2016