

Hühner-Mägen und Hühner-Herzen, Sahne-Soße und Nocken

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Hühnerherzen	300 g Hühnermägen	$\frac{1}{2}$ rote Chili
2 Zwiebeln	1 Limette, Saft	150 ml Sahne
100 ml trockener Rotwein	1 EL Mehl	1 TL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Oregano	1 TL gerebelter Majoran
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL feines Salz	

Für die Nocken:

200 ml Saure Sahne	100 g Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	

Für das Ragout:

Mägen und Herzen säubern, waschen und trockentupfen. Mehlieren und mit Cayennepfeffer und Öl vermengen. In einer Pfanne etwa 6 Minuten scharf anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zucker und Zwiebeln in die Pfanne geben, für ca. 10 Minuten braten, mit Rotwein ablöschen und Limettensaft angießen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Chili, Majoran und Oregano ca. 5 Minuten mitköcheln, Sahne unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Das Ragout kräftig salzen.

Für die Nocken:

Sahne, Mehl und Ei in einer Schüssel cremig verrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Sahne-Mehl-Mischung mit reichlich Schnittlauch und Salz abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen.

Die Hühnermägen und Hühnerherzen mit Rotwein-Sahne-Sauce und Kräuternocken auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 15. Februar 2017