

Hühner-Leber mit Pilzen und Semmelknödel-Scheiben

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

250 g Hühnerleber	100 g braune Champignons	100 g Kräutersaitlinge
1 Zwiebel	200 g Mehl	100 ml Sahne
2 EL Butter	Öl	3 Zweige Thymian
1 TL kelt. Kräutermischung Chili	1 TL edelsüßes Paprikapulver Bärlauch-Gewürzmischung	1 TL Curry Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

2 Brötchen, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	80 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Hühnerleber und Pilze:

Den Ofen auf 60 Grad Heißluft vorheizen.

Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen und säubern. Anschließend in einer Schüssel mit Mehl wenden.

Die Champignons und Kräutersaitlinge putzen und kleinschneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Thymian abrausen und trocken wedeln. Öl und Butter in der Pfanne erwärmen und die Leber darin scharf und kurz anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Zwiebel und Thymian in dieselbe Pfanne geben und anbraten. Pilze dazugeben und alles zusammen 2 Minuten braten. Die Pfanne von der Platte nehmen und kurz vor dem Servieren die Leber hinzugeben und kurz erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutermischung, Paprikapulver, Curry, Chili und Bärlauch-Knoblauch-Mischung abschmecken. Zum Schluss mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Für die Semmelknödel:

Wasser in einem Topf aufsetzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel darin anbraten. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brötchen klein schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Ein Ei dazugeben und alles miteinander vermischen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die angebräunten Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und mit kleingehackter Petersilie in den Semmelteig mischen. Salz und Pfeffer dazugeben. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 6-7 cm Durchmesser formen und diese fest in Frischhaltefolie wickeln. Danach in Alufolie wickeln und in das kochende Wasser legen. Temperatur verringern. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Rolle auspacken und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der die Zwiebeln angeröstet worden sind, anbräunen.

Gebratene Hühnerleber mit Pilzen und gerösteten Semmelknödel-Scheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Weckmüller am 05. März 2018