

# Toskanische Hühner-Leber mit selbstgemachten Gnocchi

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

300 g Hühnerleber	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
250 ml Saure Sahne	1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Stärke
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Olivenöl	2 EL rote Pfefferkörner
Salz	roter Pfeffer	

### Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	100 g Mehl
Muskatnuss	Salz	

### Für die Leber:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Die geputzte Hühnerleber zugeben und darin rundherum anbraten. Mit Weißwein, Fond und Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz aufkochen lassen. Zitronensaft auspressen und mit der sauren Sahne unter das Ragout rühren. Eventuell nochmals abschmecken und mit der Stärke binden. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Leber mit roten Pfefferkörnern bestreuen.

### Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Muskat, Ei und Mehl zugeben und mit Salz würzen. Mehl auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und den Teig zu einer 1,5 cm dicken und 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in 2 cm breite Stücke teilen und die Gnocchi in die gewünschte Form bringen. Fertig geformte Gnocchi in kochendem Salzwasser aufkochen. Sobald Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Toskanische Hühnerleber mit selbstgemachten Gnocchi auf Tellern anrichten, Petersilie drüber streuen und servieren.

Petra Breitenbaumer am 12. April 2018