

# Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel, Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Hühnerherzenragout:**

400 g Hühnerherzen	100 g durchw. Speck	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Zwiebel	Hühnerfond
2 Lorbeerblätter	2 Zweige Majoran	1 EL Paprikapulver
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Semmelknödel:**

200 g Semmelwürfel	100 g rote Paprika	50 g durchw. Speck
1 Zwiebel	2 Eier	150 ml Milch
1 EL Öl	50 g Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat	1 $\frac{1}{2}$ Gurken	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
4 Cherry Tomaten		

**Für das Dressing:**

1 Zitrone	1 EL Honig	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Hühnerherzenragout:**

Die Hühnerherzen waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika waschen und mit Speck klein würfeln. Zwiebel, Paprika und Speck in Butterschmalz anbraten. Mit Hühnerfond ablöschen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

**Für die Semmelknödel:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, blanchieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Haut abziehen und die eine Hälfte pürieren. Andere Hälfte kleinschneiden. Zwiebel abziehen und mit dem Speck klein schneiden. Zusammen in einer Pfanne anbraten. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und fein hacken. Die Milch erwärmen. Semmelwürfel in eine Schüssel geben und Eier, Milch, Zwiebel, Speck, Paprika und Petersilie zu einer Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Masse zu Knödeln formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel für 10-15 Minuten köcheln lassen.

**Für den Salat:**

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen. Paprika und Gurken waschen. Paprika entkernen und Gurke schälen. Beides kleinschneiden. Tomaten vierteln. In das unten angefertigte Dressing geben und gut vermengen.

**Für das Dressing:**

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schiller am 09. Mai 2018