

Linguine mit Leber-Ragout

Für zwei Personen

Für die Linguine:

300 g Mehl 3 Eier 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

150 g Geflügelleber 250 ml trockener Rotwein 1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm 50 ml Madeira 100 ml Gemüsefond
1 EL Zucker 1 EL Honig 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ TL Stärke 2 EL kalte Butter
Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für die Linguine:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Die Nudelbahnen in etwa 5 mm breite Linguine schneiden und im Salzwasser ca. 4 Minuten garen.

Für die Sauce:

Die Geflügellebern putzen, waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. In einer Pfanne mit wenig Öl die Lebern scharf anbraten die Zwiebeln dazugeben.

Die Leber und die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen mit Rosmarin und Thymian im Ofen warmstellen, den Zucker hell karamellisieren. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Ingwer und Knoblauch zugeben, Gemüsefond aufgießen und um die Hälfte reduzieren. Knoblauch und Ingwer entfernen und die Sauce mit in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke leicht sämig anbinden und nach und nach die kalte Butter unterrühren.

Die Leber dazugeben mit Honig, Chili aus der Mühle, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 07. Juni 2018