

Hähnchen-Leber mit Majoran-Sahne und Ananas-Kompott

Für zwei Personen

400 g frische Hähnchenleber	1 Bund frischer Majoran	1 Lorbeerblatt
4 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone	1 frische Ananas
1 Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ l Wasser	200 ml Sahne
Rapsöl	500 g Zucker	Salz, Pfeffer

Die Ananas schälen, vom harten Innenteil befreien und in kleine Viertel schneiden. Die Ananas in einem Sud aus Wasser, dem Lorbeerblatt, Zucker, Vanilleschote und einer Prise Salz für etwa zehn Minuten kochen. Die Hähnchenleber unter kaltem Wasser abspülen, mit einem Küchentuch trockentupfen und klein schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer erhitzten Pfanne mit Pflanzenöl kurz braun anbraten. Die Pfanne von der Flamme nehmen und mit Sahne ablöschen. Den Majoran dazugeben. Das ganze leicht aufkochen lassen, bis sich das Aroma vom Majoran verbreitet hat. Das Toastbrot tosten. Die Hähnchenleber in der Majoransahne auf einem Teller anrichten. Das Ananaskompott und das Toastbrot dazugeben und servieren.

Matthias Carras am 20. August 2013