

Hühner-Leber in Granatapfel-Sirup, Fladenbrot, Dip

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

250 g Hühnerleber	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	3 Zehen Knoblauch
5 cm Ingwer	4 EL Granatapfelsirup	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
3 Stängel Koriander	Butter	Olivenöl
1 TL Zimt	1 TL Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer		

Für das Fladenbrot:

260 g Mehl	3 TL Backpulver	125 g Vollfett-Joghurt
Öl	1 EL Kreuzkümmelsamen	Salz

Für den Dip:

250 g Vollfett-Joghurt	1 Zitrone	1 EL feine Tahini
100 ml Buttermilch	1 EL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hühnerleber:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Leber darin von beiden Seiten ca. 7 Minuten anbraten. Danach rausnehmen und ruhen lassen.

Butter in eine weitere Pfanne geben und aufschäumen lassen. Knoblauch abziehen und dazugeben. Ca. eine Minute köcheln. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Granatapfelsirup und Ingwer hinzugeben. Leber und Granatapfelkerne dazugeben.

Koriander abrausen, trocken wedeln, feinhacken. Mit Salz, Pfeffer, Puderzucker, Zimt, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Joghurt, Öl und so viel Wasser hinzufügen, bis ein gut formbarer, elastischer Teig entsteht.

Den Kreuzkümmel auf den Fladen verteilen und festdrücken. Den Teig- Fladen über eine umgedrehte Schüssel formen und im Ofen für ca. 10 Minuten backen. Von der Schüssel lösen und weitere 10 Minuten durchbacken lassen.

Für den Dip:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Joghurt, 1 EL Zitronensaft, Tahini, Buttermilch, Kreuzkümmel und Olivenöl vermengen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnerleber in Granatapfel-Sirup mit selbstgebackenem Fladenbrot und Joghurt-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Spät am 06. Februar 2018