

Gebratene Geflügel-Leber mit Feigen-Chutney

Für 2 Personen

150 g Kichererbsen	Salz	2 Schalotten
6 – 7 Feigen, frisch	5 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
2 EL Rotweinessig	1/2 Bund Thymian	Pfeffer
1 EL Sesampaste (Tahin)	150 g Geflügelleber	1 EL Mehl
1 TL Butter	2 EL Portwein	

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann abgießen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen. Für das Feigenchutney die Schalotten schälen und würfeln, die Feigen schälen und klein schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten anschwitzen und die Feigen zugeben. Mit Salz, einer Prise Zucker und Essig würzen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Thymianblätter zu den Feigen geben, kurz köcheln und lassen, dann zum Abkühlen zur Seite stellen. Von den gekochten Kichererbsen einige beiseite legen, die restlichen mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Falls die Masse zu fest ist, etwas von dem Kochwasser zugeben bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Sesampaste abschmecken. Die Leber in Mehl wenden. In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Überschüssiges Fett aus der Pfanne gießen, die Leber salzen, Butter und Portwein zur Leber geben und weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die restlichen Kichererbsen mit Salz, 1 EL Olivenöl und Thymian würzen. Kichererbsenpüree mit der Leber und dem Feigenchutney anrichten. Nach Belieben mit einer frischen Feige garnieren.

Jacqueline Amirfallah 21. Dezember 2011