

Gebratene Geflügelleber mit Nudeln

Zutaten (für 4 Personen) (für 4 Personen):

- 4 Schalotten
- 600 g Geflügelleber
- 3 EL Öl
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 150 ml weißer Portwein
- 3 Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke
- 250 ml Geflügelbrühe
- 300 g breite Bandnudeln
- Salz
- 1.5 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 150 ml Schlagsahne
- Pfeffer
- Zitronensaft

Schalotten fein würfeln. Von der Geflügelleber die Sehnen abschneiden. Öl und die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mehl auf einen Teller geben und die Leber darin wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Leber in der Pfanne von jeder Seite circa 1-2 Minuten hellbraun anbraten.

Leber auf einen Teller geben und die Schalotten in derselben Pfanne glasig braten. Mit Portwein ablöschen und aufkochen. Wacholderbeeren grob im Mörser anstoßen. Mit Lorbeerblättern und der Nelke zu den Schalotten geben. Brühe dazugießen und aufkochen. Bei milder Hitze circa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Äpfel vierteln, entkernen und in 1 cm breite Spalten schneiden. In einer Pfanne in der restlichen Butter hellbraun braten, mit etwas Zucker würzen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sahne steif schlagen und in die Soße geben. Leber dazugeben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Die Leber mit Nudeln und Apfelspalten sowie mit Schnittlauch bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 14.11.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen