

Krosse Hühnerleber mit Honigmöhren

Außen knusprig, innen butterweich - mit einer Panade aus Weizen- und Mandelmehl wird die Hühnerleber zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Die Sauce dazu ist schnell gemacht: Den Bratensatz einfach mit Portwein und Sahne aufkochen - leichter geht's fast nicht.

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Hühnerleber

20 g Mehl

20 g Mandelmehl

800 g Karotten

5 EL Olivenöl

60 g Butter

60 ml Wasser

Große Prise Zucker

Chiliflocken nach Belieben

1 TL Honig

Frischer Thymian

100 ml Portwein oder Madeira

100 ml Sahne

Zubereitung

Karotten schälen, in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden.

Eine Handvoll Thymian zupfen.

2 EL Olivenöl und 30 g Butter in der Pfanne erhitzen.

Karottenstifte dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken würzen, mit großer Prise Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen.

Mit Wasser ablöschen, mit Deckel ca. 3 - 4 Minuten bissfest kochen.

Mit etwas Honig und Thymianblättern würzen.

Hühnerleber portionieren, leicht trockentupfen.

Mehl und Mandelmehl mischen, Leber darin wenden.

3 EL Olivenöl und 30 g Butter in Pfanne erhitzen, Hühnerleber darin kurz scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze je Seite ca. 4 min durchgaren.

Leber mit Salz und Pfeffer würzen, warmstellen (Leber erst nach dem Braten salzen, da sie sonst zäh werden kann).

Für die Sauce im Bratfett 100 ml Portwein und 100 ml Sahne aufkochen und etwas einreduzieren lassen, salzen, pfeffern.

Dazu passen z.B. Kartoffelpüree oder Reis.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!