

Hähnchenlebern in reduzierter Rotwein-Balsamico-Sauce auf Tagliatelle



Hähnchenlebern, innen schön zart und rosé

Diesmal gibt es Hähnchenlebern als Innereien. Auch diese sind sehr preiswert, kosten 5,- pro kg, bei 400 g für zwei Personen sind das gerade mal € 2,-. Die Hähnchenlebern werden nur kurz angebraten, damit sie innen noch rosé sind und dann aus der Pfanne genommen. Dann wird die reduzierte Sauce zubereitet und die Hähnchenlebern kommen zum Schluss zum Erhitzen nochmals in die Sauce. Ganz ansehnlich ist das Gericht nicht, denn dunkelbraune Leber mit Rotwein und Balsamicoessig – dazu noch mit reduzierter Sauce – ergibt ein sehr dunkelbraunes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern
- 2 Zwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
 - 30 g Kapern (eingelegt)
 - 300 ml trockener Rotwein
 - 50 ml Aceto Balsamico di Modena
 - 3 EL Mehl
 - $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
 - Zucker
 - Salz
 - Pfeffer
 - Butter
-
- 250 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Lebern unter kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen und die Lebern in grobe Stücke schneiden. Mehl auf einem Teller verteilen und die Leberstücke darin mehlieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Streifen und Knoblauch klein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Lebern darin kurz anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne kräftig anbraten. Kapern hinzugeben und erhitzen. Mit Rotwein ablöschen. Balsamicoessig hinzugeben. Die Sauce gut 20–30 Minuten bei geringer Temperatur kräftig reduzieren, bis eine sehr sämige Sauce übrig bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Währenddessen die Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Die Hähnchenlebern wieder in die Sauce hinzugeben und erhitzen. Pasta auf zwei Tellern anrichten, von den Hähnchenlebern mit dem Gemüse und viel Sauce darüber geben, etwas Zitronensaft darüberträufeln und servieren.