

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Avocado Ragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Gemüse, Herzhaft

2	Rote Paprikaschoten	5 cl	Trockener Sherry
2	kleine Zwiebeln	2 Essl.	Creme fraiche
40 g	Butter	10 cl	Schlagsahne
500 g	Geflügelleber	2	Reife Avocados
	Jodsalz	2 Essl.	Zitronensaft
	Schwarzer Pfeffer	1	Spur Zucker
	-frisch		Muskatnuss
	-gemahlen		-gerieben

Die Paprikaschoten in dem auf 240 GradC vorgeheizten Backofen solange rösten, bis die Haut ganz schrumpelig geworden ist. Die Schoten 5 Minuten in ein feuchtes Küchentuch wickeln, dann häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Nebenher die Zwiebeln schälen und fein hacken, in der Butter in großer Pfanne glasig dünsten.

Die Geflügelleber kurz abspülen, trockentupfen, von Häuten und Sehnen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. In die Pfanne geben und unter Rühren rundherum Farbe annehmen lassen. Dann mit wenig Jodsalz und reichlich Pfeffer würzen. Mit Sherry, Creme fraiche und Sahne ablöschen und die Sauce einmal aufkochen lassen.

Die Avocados schälen, halbieren, entkernen und etwa 2 cm gross würfeln. Die Würfel mit Zitronensaft beträufeln, dann zusammen mit den Paprikastreifen in das Ragout geben. Das Ragout mit wenig Zucker, Muskatnuss und nach Belieben noch mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken und nochmals erhitzen.