

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Constantin

Gattung: Geflügel, Fleisch, Diät, Gewürze

---

250 g	Geflügelleber	1	Schuss Cognac
1	Schalotte		Salz und Pfeffer
2	Essl. Butter		Butter (zum Warmschwenken)
	Etwas Pflanzenöl		Frischer Majoran
3	Essl. Pflaumenmus	400 g	Capellini-Pasta

---

Die Leber putzen und in walnussgroße Stücke teilen. Die Schalotte sehr fein würfeln.

Die Majoranblättchen abzupfen. Das Nudelwasser aufsetzen.

In einer Pfanne etwas Öl und einen Esslöffel Butter erhitzen und darin die Leber etwa 3 bis 4 Minuten unter wenden braten, dann mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen und warm stellen. Einen Esslöffel Butter in eine kleine Pfanne geben und darin die Schalotten glasig schwitzen.

Die Pasta nun ca. 3-4 Minuten al dente garen, abgießen und in etwas Butter schwenken. Das Pflaumenmus in die Pfanne mit den Schalotten einrühren und kurz durchkochen lassen. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta und die Leber auf Tellern anrichten und die Pflaumenmus- Sauce daneben geben. Mit Majoran-Blättchen bestreut servieren.