

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Nudeln

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Leber, Nudel, Pute, Teigware, Italien

500 g Tortiglioni; etwa 4 cm lange
Hohlnudeln, leicht gerillt
- oder andere Nudeln
Salz

2 Essl. Öl
100 g Parmesankäse; gerieben
50 g Butter

FÜR DIE SAUCE

5 g Getrocknete Pfifferlinge
300 g Fleischtomaten
500 g Putenleber
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Essl. Öl

50 g Schinkenwürfel, geräuchert
150 ml Rosewein
Salz
Pfeffer
1 Bund Glatte Petersilie

Für die Sauce Pfifferlinge in etwas Wasser einweichen. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Putenleber waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Leberwürfel im heißen Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten.

Pilze abtropfen lassen (Flüssigkeit dabei auffangen) und würfeln. Tomatenwürfel, Pilze mit Flüssigkeit, Schinken und Rosewein zur Leber geben. Würzen. Bei geringer Hitze ca. fünfzehn Minuten kochen lassen.

Petersilie waschen und trockentupfen, die Blättchen von den Stengeln zupfen. Petersilie fein schneiden und über die Geflügelleber-Sauce streuen. Abschmecken.

Tortiglioni nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser mit Öl kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel geben. Parmesankäse und Butter zugeben und untermischen. Nudeln mit der Geflügellebersauce anrichten.

Tipp: Geflügelleber kann bei der Zubereitung leicht trocken werden. Wenn Sie folgende Punkte beachten, bleibt sie saftig: Zerkleinerte Leber nur kurz in heissem Fett anbraten, dann in der angegebenen Flüssigkeit, z. B. Wein, schmoren. Leber erst nach dem Anbraten salzen, sonst wird Wasser aus dem Fleisch gezogen.