

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Polenta

Gattung: Geflügel, Leber, Polenta, Italien, Gesund, Hauptseise

FÜR DIE POLENTA

200 ml Milch
50 g Butter
Salz

80 g Polenta
1 Essl. Mascarpone

FÜR DIE GEFLÜGELLEBER

250 g Geflügelleber
3 Essl. Öl
2 Schalotten
2 Essl. Butter
1 Essl. Pflaumenmus

3 Essl. Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer aus der
- Mühle
Getrockneter Majoran

Für die Polenta 200 ml Wasser, Milch, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Polenta einrühren und 1 1/2 Stunden leise köcheln, am besten nur quellen lassen, nicht mehr umrühren.

Die Polenta wird ein wenig am Topf ansetzen, das gehört zu einer guten Polenta dazu. Unter die fertige Polenta 1 EL Mascarpone rühren.

In der Zwischenzeit die Geflügelleber in walnussgroße Stücke schneiden. Das Öl erhitzen, die Leber darin scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten, Pflaumenmus einrühren und mit Balsamico Essig ablöschen. 200 ml Wasser dazugießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran abschmecken.

Die Leber in die Sauce geben und kurz durchschwenken. Polenta auf Tellern anrichten und die Leber darüber geben.

Tipp: Die Leber mit der Pflaumensauce kann auch statt mit Polenta mit Baguette serviert werden.