



Hühnerleber-Ragout mit Schnittlauchöl

Man nehme für 4-6 Portionen:

500 g Hühnerleber
300 g rosa Champignons
2 Bananenschalotten [5 Schalotten]
100 g durchwachsenen, geräucherten Speck
120 ml + 2 EL Olivenöl
20 g Schnittlauch
8 cl Marsala

- Hühnerleber putzen
- Champignons in Scheiben schneiden
- Schalotten pellen und würfeln
- Speck würfeln
- Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden
- Schnittlauchröllchen in 60 ml Olivenöl pürieren, restliche 60 ml Olivenöl dann zufügen

Speck in 2 EL Olivenöl ausbraten. Pilze und Schalotten zugeben, salzen und pfeffern und dünsten, bis die Schalotten glasig sind. Pilze in der Pfanne auf die Seite schieben und auf der freien Fläche die Hühnerleber anbraten. Marsala zugeben und das Ganze köcheln lassen, bis die Leber eben gar ist. Mit Kartoffelpüree und dem Schnittlauchöl servieren.