



Geflügelleber in Portwein, mit Honig glacierten Pfirsichen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die Liebhaber von Innereien, preiswert, schnell und dabei so delikats

Zutaten

- 500 g taufrische Leber von Poularde oder Hähnchen, geputzt
- 4 - 5 große, vollreife Weinbergpfirsiche
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1/4 l brauner Bratensaft
- Je 1 Stängel frischer Majoran und Thymian
- 2 El gehackte Petersilie
- 4 cl Portwein
- 1 El Honig
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die glacierten Pfirsiche:

Schritt2

Die Pfirsiche kurz für max. 1 min. in kochendes Wasser geben und sofort wieder kalt abschrecken, schälen, entkernen und in etwas dickere Spalten schneiden.

Schritt3

Den Honig in etwas braune Butter geben und darin die Pfirsichspalten 2 - 3 min. schmoren, glacieren; warm halten.

Schritt4

Schritt5

Die Geflügelleber:

Schritt6

Die Lebern putzen, von Sehnen und der Galle befreien und in gleich große Segmente schneiden. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Nicht zu viel auf einmal in braune Butter geben, von allen Seiten aber nur kurz anbraten. Etwas Farbe nehmen lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt8

Erst jetzt salzen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben,

Schritt9

heraus nehmen, warm halten.

Schritt10

Die Portweinsauce:

Schritt11

Die Schalottenwürfel in die Pfanne geben, etwas angehen lassen und mit dem Portwein und dem Bratensaft ablöschen.

Schritt12

3 - 4 min. reduzieren, nachschmecken und einige Flöckchen kalte Butter unterheben.

Schritt13

Nicht mehr kochen lassen und die noch rosa gehaltene Geflügelleber und die Petersilie dazu geben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die glacierten Pfirsichspalten „sternförmig“ auf einen vorgewärmten Teller anrichten. Das Geflügelleberragout in die Mitte portionieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** fruchtig, innereien, kräuter, nicht nur für jeden tag, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleber-in-portwein-mit-honig-glacierten-pfirsichen/>