

Fettucine mit Hähnchenleber und Pilzen



Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Fettuccine

Salz für das Nudelwasser

Nudelsauce:

250 g Hähnchenleber

250 g Champignons

1 unbehandelte Orange

1 TL Zucker

2 EL Wasser

Olivenöl

1 Knoblauchzehe

6 Salbeiblätter

9 Basilikumblätter

1/2 TL Chiliflocken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

75 ml Hühnerbrühe

1. Hähnchenleber in mundgerechte Stückchen schneiden, dabei sauber parieren. Bei den Champignons den Fuß leicht einkürzen, putzen und in grobe Scheiben schneiden. Einige Basilikumblätter als Garnitur zurückbehalten die restlichen Salbei- und Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden.

2. Orangenschale dünn abschälen, ohne das Weiße. Zuerst in feine Streifen schneiden, dann in kleinere Abschnitte teilen. 1 TL Zucker in 2 EL Wasser auflösen und die Masse mit der Orangenschale in einer beschich-

teten Pfanne karamellisieren.

3. 2 EL Olivenöl zugeben, kräftig salzen und den Knoblauch dazu pressen. Die geschnittenen Salbei- und Basilikumblätter sowie die Chiliflocken vorsichtig untermischen.

4. Fettuccine in reichlich Salzwasser nach Anweisung kochen. Garprobe machen, abgießen und warm halten.

5. In einer anderen Pfanne die geputzten Pilze in Olivenöl kräftig braten, dann zur Sauce geben. Noch einen EL Olivenöl zugeben und die Hähnchenleberstücke auf

mittlerer Hitze braten, bis sie gerade durch sind. Ebenfalls zur Sauce geben. Den Bratensatz mit Hühnerbrühe ablöschen, zur Sauce geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Eventuell noch etwas Orangensaft in die Sauce geben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Huhn, Innereien, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017