

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

RÜHREI MIT GEFLÜGELLEBERRAGOUT

Zutaten:

400 g Hühner- oder Truthahnleber
1/8 l trockener Rotwein
3 EL Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
Zwiebelgewürz
1 Prise Zucker
100 g Creme fraiche
4 Deutsche Frisch-Eier
6 EL Sahne
1 EL Petersilie

Zubereitung:

Leber abspülen, trockentupfen, von Häuten und Sehnen befreien. In einer flachen Schüssel mit dem Rotwein begießen.

Gut geschlossen mind. 2 Std. durchziehen lassen. Abtropfen lassen, den Wein aufbewahren.

Leber in 2 cm große Würfel schneiden, in der Hälfte der Butter 3-4 Min. braten, dabei kräftig pfeffern. In eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Salz und einem Hauch Zwiebelgewürz abschmecken.

Zugedeckt warm halten. Wein, Zucker und Creme fraiche in die Bratbutter geben und unter ständigem Rühren zu einer cremigen Sauce einkochen lassen.

Mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Zugedeckt warmstellen. Eier mit Salz, Pfeffer und Sahne verquirlen, 1 EL Butter erhitzen und darin das Rührei bereiten.

Vom Herd nehmen. Restliche Butter neben dem Herd in kleinen Flöckchen in das Rührei mischen.

Das Rührei kranzförmig auf einem vorgewärmten Teller anrichten, das Leberragout in die Mitte geben und mit einem Teil der Sauce übergießen.

Die restliche Sauce separat dazu reichen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Port. 2100 kJ/500 kcal