



HÜHNERLEBER MIT TOAST



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

340 g	QimiQ Marinade
40 g	QimiQ Sahne-Basis
226 g	Hühnerleber, geputzt
340 g	Allzweckmehl
1 EL	90/10 Ölmischung
4 g	Schalotte(n), gehackt
4	Knoblauch, faschiert
24 g	Weinbrand
24 g	Geflügelfond
40 g	Demi-glaze
4	Butter, kalt
2 g	Petersilie
2 g	Estragon
	Salz und Pfeffer
1	

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Marinade mit Wasser und Salz vermischen. Gewaschene Hühnerleber 2 Stunde darin einlegen.
2. Aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
3. Trockene Leber beidseitig gut bemehlen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber auf beide Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
5. Schalotten und Knoblauch in der selben Pfanne glasig dünsten und mit Brandy ablöschen. QimiQ Saucen Basis, Hühnerfond und Demi-glaze hinzufügen.
6. Leber zurück in die Pfanne geben und mit kalter Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Leber und Soße mit einem Stück gerösteten Baguette anrichten und servieren.