

Wochenmarkt:
Hühnerleber mit Haselnüssen



Spinatsalat mit gebratener Hühnerleber (für zwei Personen):
4 Handvoll frischen Spinat, etwas Olivenöl, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone,
Salz und Pfeffer, 200 g Hühnerleber, etwas Butter,
2 EL Balsamico, 2 EL Haselnüsse (grob gehackt), 1 EL Zucker

Deutschland ist das Land in der Mitte Europas, in dem man starke Aromen nicht schätzt. Ganz anders ist das bekanntlich in Frankreich: Dort macht man Pastete aus Sumpfbiber (*pâté de ragondin*) und liebt Käse, der nach Kellerloch schmeckt. Bestellt man im Pariser Restaurant La Poule au Pot einen Spinatsalat mit Hühnerleber, sieht der so aus: Erstens ist der Spinat nicht der geschmacksneutrale Babyspinat, wie man ihn an deutschen Gemüsetheken findet. Es ist der erwachsene Spinat mit Falten und Runzeln. Denn so wenig, wie Menschen jung sein müssen, um schön zu sein, muss Essen jung sein, um gut zu schmecken.

Zweitens ist die gebratene Hühnerleber innen noch rosa. Das widerspricht natürlich den Hygieneregeln des Bundesinstituts für Risikobewertung, das rät, Hühnchen wegen der Salmonellengefahr immer durchzugeben. So leicht ist es heute, etwas Verruchtes zu tun: Man isst

halbrohe Hühnerleber in Paris. Früher haben die Leute dort ganz andere Dinge getan, was man so hört, aber sie zogen daraus vielleicht denselben Schluss: Alles, was Spaß macht, ist ungesund.

Man wäscht und putzt also die Spinatblätter und röhrt eine Salatsauce aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer an. Die Hühnerleber in nicht zu kleine Stücke schneiden und in etwas Olivenöl und einem kleinen Stück Butter anbraten – rosa oder ganz durch, je nachdem, wie man sich gerade fühlt und wo man die Leber gekauft hat. Herausnehmen, salzen und pfeffern und den Bratensatz mit Balsamico sofort ablöschen.

Haselnüsse in einer anderen Pfanne rösten, bis sie etwas Farbe annehmen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Spinat mit dem Dressing anmachen, dann die Leber mit der Bratensauce darübergeben – und zum Schluss die Nüsse.

Von Elisabeth Raether
Fotos Silvio Knezevic