



Kaninchenleber mit Sherry auf Thymianbutter-Nudeln

Die Kaninchenleber darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird sie zäh. Sie wird direkt in der Pfanne nur leicht mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und mit einem guten Schuss Sherry abgelöscht.

Vorab werden die Thymian-Nudeln zubereitet. Die gekochten Nudeln werden in angebräuner Thymianbutter ganz leicht gebraten. Die leicht geröstete Butter entwickelt ein feinnussiges Aroma, das sehr schön mit dem Thymian harmoniert und ausgezeichnet zur Leber passt.

Zutaten (1 Portion)

100g Kaninchenleber
60g Nudeln
2-3 Zweige Thymian
20g Zwiebel
15g Tafelbutter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Zwiebel fein hacken. Bei Bedarf sehnige Teile aus der Leber ausschneiden. Leber zu groben Streifen schneiden.

Nudeln gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und trocknen. Die Tafelbutter schmelzen, Thymianblättchen zugeben leicht brutzeln lassen bis sie bräunlich wird. Nudeln zugeben und vermischen. Herdplatte ausschalten und die Nudeln ein paar mal in der Butter wenden. Warmhalten bis die Leber servierbereit ist.

Zwiebel in heisser Bratbutter kurz anrösten. Leberstreifen zugeben, sogleich salzen und

pfeffern, nach 20-30 Sekunden wenden. 20 Sekunden weiterbraten, mit einem guten Schuss Sherry ablöschen, ca. 1 Minute köcheln lassen.

Nudeln auf einem heißen Teller anrichten, Kaninchenleber daraufgeben und genießen.





