Hühnerherzen-Spiesschen

Obwohl Innereien wieder eher im Trend sind ("From noise to tail") sind Innereien vom Huhn nicht jedermans Sache, dabei sind sie mit ihrem feinen Hühneraroma sehr delikat und sie sind sogar zum Kurzbraten oder Grillieren geeignet.

Eventuell müssen die Herzen von Aderresten befreit werden, das geht mit einem kleinen, scharfen Messer aber sehr einfach. Anschliessend werden sie in einer eher milden Marinade (u.a. mit etwas Knoblauch und Zitronensaft) ca. 3 Stunden eingelegt - Dann auf Holzspiesschen stecken und auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten und geniessen. Nicht viel Arbeit für diese wunderbare Delikatesse!

Hühnerherzen findet man zum Beispiel im Tiefkühlangebot der Migros.

Zutaten (pro Portion)

160g	Hühnerherzen gefroren
1El	Olivenöl
1	kleine Knoblauchzehe
1Tl	Zitronensaft
2Tl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Aufgetaute Hühnerherzen mit Küchenpapier trocken tupfen. Allfällige Aderrsten mit einem scharfen Messer wegschneiden.

Olivenöl, Zitronensaft und Noilly Prat vermischen, Knoblauchzehe dazupressen und zu einer Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerherzen in die Marinade legen und 3 Stunden ziehen lassen.

Hühnerherzen auf Holzspiesse stecken und in Bratbutter auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.

Aderstücke herausschneiden

Hühnerherzen in der Marinade