



Andreia da Costa Jalali

Hühnerherzen mit Paprika-Weißweinsauce, gerösteten Kartoffeln und Rucola-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerherzen:
 500 g Hühnerherzen
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 180 ml Weißwein
 2 Zweige glatte Petersilie
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Alles köcheln lassen.

Hühnerherzen waschen, trockentupfen und halbieren. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hühnerherzen ca. 5 Minuten darin anbraten. Paprika-Weißwein-Sud zu den Hühnerherzen geben, kurz ziehen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In die Pfanne geben und alles gut schwenken.

Für die Kartoffeln:
 400 g rote Drillinge
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 250 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ca. 12 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mithilfe eines Küchentuchs etwas eindrücken, sodass die Schale etwas einreißt. Olivenöl und Paprikapulver vermengen, mit Salz würzen und alles über die Kartoffeln träufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Rucola-Salat:
 150 g Rucola
 1 Granatapfel
 50 g Parmesan
 2 EL Weißweinessig
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Mit einem Küchenpapier abtupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Parmesan grob reiben. Essig und Öl vermengen, mit Salz würzen. Rucola mit Dressing, Granatapfelkernen und Parmesan vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.