

Zutaten:

1/16 l Portwein
1/4 kg Putenleber
2 Knoblauchzehen, angedrückt
1 Zweig Rosmarin,
1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt

1 EL brauner Zucker
4-6 Pfirsiche
einige Löffel Butter

150 g Polenta
optional: 1/8 l Schlagobers (dafür
entsprechend weniger Wasser bei der
Zubereitung der Polenta verwenden)
Muskatnuss



Die Putenleber mit dem Portwein, den angedrückten Knoblauchzehen und den Kräutern in einen Behälter geben und im Kühlschrank mindestens sechs Stunden ziehen lassen.

Die Pfirsiche schälen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den braunen Zucker darin auflösen und die Pfirsiche darin karamellisieren lassen.

In der Zwischenzeit die Polenta zubereiten und mit etwas Muskatnuss abschmecken.

In einer zweiten Pfanne Butter erhitzen, die trockengetupfte Putenleber mit den Kräutern und dem Knoblauch einige Minuten kurz anbraten.

Salzen und pfeffern, mit einem kräftigen Schluck Portwein ablöschen und mit den Pfirsichen und der Polenta servieren.

Guten Appetit!