

## Hühnerleber mit Datteln und Sherry

### Zutaten für 4 Personen

500 g Hühnerleber  
4 cl Brandy  
4 cl Portwein  
4 cl Sherry  
Salz, Pfeffer  
½ l Balsamico  
125 g Zucker  
20 Datteln, frisch  
2 EL Olivenöl  
frische Petersilie

### Zubereitung

- Hühnerleber abbrausen, trockentupfen und halbieren.
- Brandy, Portwein, Sherry, Salz und Pfeffer verrühren.
- Diese Mischung mit der Hühnerleber vermengen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
  
- Essig und Zucker in einem Topf köcheln, bis die Menge auf ¼ reduziert ist.
- Datteln halbieren, Kern entfernen.
- Leber aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit Küchenpapier abtupfen.
  
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin 4-5 Minuten braten.
- Datteln untermischen, Balsamico-Reduktion dazugießen.
- Grob gehackte Petersilie darüber streuen. Sofort servieren.