

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Selleriepüree

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Gemüse, Gesund, Diät

| | | | |
|-----------|----------------------|-------|-------------------|
| 1/2 | Sellerieknolle | | Muskat |
| 1 | unbehandelte Zitrone | 40 g | Butter |
| | Salz | 200 g | Geflügelleber |
| | Pfeffer | 1 | Essl. Balsamessig |
| 1/8 Liter | Schlagsahne | | |

Sellerie schälen, waschen und grob würfeln. Mit der in zwei Hälften geschnittenen Zitrone in kochendes Salzwasser geben und weichkochen.

Kochflüssigkeit abgießen, Zitronenhälften herausnehmen. Sahne in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Sahne fast vollständig eingekocht ist. In den Mixer geben, 25 g Butter hinzufügen und aufmixen.

Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen. Erneut abschmecken.

Leberstücke putzen und entsehnen in der restlichen Butter von beiden Seiten kurz anbraten, so dass das Innere schön rosig bleibt.

Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Sellerie auf Teller verteilen und Leberstücke draufgeben.