

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Terrine Im Glas

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Leber, Terrine, Vorspeise

200 g	Butter	1	Prise Portwein
	etwas Muskat, Majoran, - Thymian und Knoblauch (oder Pastetengewürz)	1	Prise Madeira
		3	Blatt Gelatine
200 g	Entenleber oder Hühnerleber	1/4 Liter	klare Geflügelbrühe
1	Ei	2	Scheib. Toastbrot
1	Prise Cognac		Salz, Pfeffer

Die Butter mit Muskat, Majoran, Thymian und Knoblauch aufkochen und abschäumen. Die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Leber, Ei, Cognac, Portwein und Madeira in einem Mixer pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Masse mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Hälfte in glatte Whiskygläser einfüllen.

Die Gläser in eine mit Wasser gefüllte Form stellen und im Wasserbad bei 85 Grad ca. 30 Minuten pochieren. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe etwas erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit einem Spritzer Madeira abschmecken und auf Eis abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee ca. 1 cm hoch auf die Geflügelleberterrinen füllen. Im Kühlschrank nochmals auskühlen lassen.

Zum Servieren das Brot toasten, leicht anschneiden und an die Gläser klemmen.