

Geflügel Rezepte

Geflügellebercreme Mit Radicchio

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Aufbau, Beilage, Geflügel, Grundrezepte

2	Schalotten	5 cl	süßer Sherry
120 g	Butter		Salz
400 g	Geflügelleber		schwarzer Pfeffer
1 Teel.	Oregano	1 mittelgr.	Kopf Radicchio
1 Teel.	Thymian	2	Frühlingszwiebeln
Für die Marinade:			
2 Essl.	Olivenöl		Salz
2 Essl.	Sherryessig		Pfeffer
1	Msp. Senf		

Schalotten schälen, fein hacken und in 20 g Butter andünsten. Geflügelleber von Häutchen befreien, in die natürlichen Hälften teilen und mit Schalotten ca. 5 Minuten braten. Mit Oregano und Thymian bestreuen.

Salzen, pfeffern und mit Sherry löschen. Pfanneninhalt im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit der restlichen Butter mischen. Geflügelcreme für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Radicchio putzen, waschen, und in schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Salat darin wenden und auf vier Tellern verteilen.

Von der Geflügelcreme mit einem Teelöffel Nocken abstechen und daneben anrichten.