

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Creme Mit Schneller Portweinsauce

Gattung: Geflügel, Leber, Vorspeise, Herzhaft, Pikant, Diät, Gesund

GEFLÜGELLEBER-CREME

125 g Hühnerlebern
1 Schalotte
1 Säurlicher Apfel (Boskop,
- Granny Smith)

2 Essl. Sonnenblumenöl
4 Essl. Calvados (Apfelschnaps)
Salz und Pfeffer

ZUM SERVIEREN WAHLWEISE

Baguette
Cracker

Bauernbrot

PORTWEINSAUCE

3 mittelgr. Schalotten
125 ml Portwein

3 Essl. Schnittlauchröllchen
Salz und Pfeffer

Für die Geflügelleber-Creme die Hühnerlebern sorgfältig putzen und in grobe Stücke zerteilen. Die Schalotten pellen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen, die Viertel in Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Dann erst die Apfelwürfel anbraten, schließlich die Leberstücke zugeben und alles unter Rühren garen, bis kein Blut mehr aus der Leber tritt. Den Calvados darüber gießen, kurz warm werden lassen und mit einem langen Streichholz entzünden flambieren. Vorsicht, die Flammen können Haare, oder ähnliches über der Pfanne in Brand setzen! Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abgekühlt im Mixer; oder Blitzhacker zu einer glatten Creme pürieren. In den Kühlschrank stellen und einige Stunden kühlen.

Für die Sauce die Schalotten pellen und sehr fein hacken. In einem Topf den Portwein mit den Schalottenwürfeln erhitzen und ohne Deckel einkochen lassen, bis die Sauce sämig gebunden ist, dabei in den letzten 10 Minuten die Schnittlauchröllchen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgekühlte Creme auf Baguettescheiben, Cracker, oder Bauernbrot streichen und mit der Portweinsauce beträufelt servieren.