Rezept

# Entenlebermousse

Ein Rezept von Entenlebermousse, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | kleiner säuerlicher Apfel |
| **2 Zweige** | Thymian |
| **50 g** | Butter |
| **100 g** | Sahne |
| | Salz |
| **1** | kleine Zwiebel |
| **300 g** | Entenleber |
| **5 EL** | Vin santo, Süßwein oder naturtrüber Apfelsaft |
| **2 TL** | Zitronensaft |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen. Leber putzen, würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Apfel, Zwiebel und Thymian darin andünsten. Entenleber dazugeben und alles bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten. Immer wieder durchrühren. Mit dem Vin santo ablöschen, zugedeckt nochmals etwa 5 Min. dünsten. Abkühlen lassen.

3. Entenleber mit Apfel, Zwiebel, Thymian und der übrigen Butter fein pürieren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel füllen. Vor dem Servieren 2 Std. kühl stellen.