Rezept

Entenleberpastete

Ein Rezept von Entenleberpastete, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Entenlebern
1	Knoblauchzehe
50 ml	Portwein
100 g	Schinkenspeck in dünnen Scheiben
200 g	Sahne
1 TL	Lebkuchengewürz
	frisch gemahlener Pfeffer
4	Schalotten
1 EL	Butterschmalz
500 g	Entenfleisch mit Haut (z. B. Brust oder Keule)
2	Eier (M)
1 EL	frische Thymianblättchen
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Weckgläser à 500 ml (mit 3 Gummiringen und 12 Klammern) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Lebern von Häutchen und Fasern befreien, einmal durchschneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, grob hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Lebern darin rundum anbraten, dann herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und offen bei kleiner Hitze 2-4 Min. köcheln lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Entenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder im Blitzhacker zerkleinern. Schinkenspeck in dünne Streifen schneiden und zum Fleisch geben.

3. Lebern, Eier, Sahne, Thymian und Lebkuchengewürz zur Fleischmasse geben. Alles mischen, salzen und pfeffern. Die Masse in Gläser füllen. Sofort mit Gummiring, Deckel und je vier Klammern verschließen. Im Wasserbad in der Fettpfanne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 2 Std. garen.