Rezept

Entenleber-Paté mit Pinienkernen und Calvados

Ein Rezept von Entenleber-Paté mit Pinienkernen und Calvados, am 12.10.2024

Zutaten

50 g	Pinienkerne
500 g	Entenlebern
150 g	weiche Butter
	Salz
100 g	Crème double
5 Zweige	Thymian
1	Zwiebel
50 ml	Calvados (oder Birnensaft)
	frisch gemahlener weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Keramiktöpfe (à 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und grob hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Entenlebern waschen, trocken tupfen und von den Häuten und Sehnen befreien. Die Lebern in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Zwiebel und Thymian darin kurz andünsten. Lebern dazugeben und bei starker Hitze 3-4 Min. braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind. Mit Calvados ablöschen, salzen und pfeffern.

3. Den Thymian entfernen. Die Lebern im Blitzhacker fein pürieren. Übrige Butter und Crème double untermixen. Die Hälfte der Pinienkerne untermischen, die Paté salzen und pfeffern.

4. Die Paté in saubere Keramiktöpfe füllen, glatt streichen und mit den übrigen Pinienkernen bestreuen. Gut verschließen und im Kühlschrank fest werden lassen. Schmeckt auf Baguette- und Bauernbrotscheiben. Hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Woche.