

Rezept

Entenlebermousse

Ein Rezept von Entenlebermousse, am 12.09.2024

Zutaten

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