

Rezept

Geflügelleberpaste

Ein Rezept von Geflügelleberpaste, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Champignons	1 kleine Möhre
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie	3 Zweige Thymian
150 g Hähnchenleber	50 g durchwachsener Räucherspeck
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	5 EL trockener Weißwein
1 EL Aceto balsamico	1 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 200 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze abreiben und putzen. Die Möhre putzen und schälen, Schalotte und Knoblauch schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Lebern waschen, trocken tupfen, von Sehnen und Häuten befreien und fein schneiden. Den Speck fein würfeln.
2. Die Speckwürfel im Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, herausnehmen. Die Leber im heißen Speckfett unter Rühren 3–4 Min. anbraten, herausnehmen und grob hacken. Das vorbereitete Gemüse in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. unter Wenden braten, salzen und pfeffern. Leber und Speck mit den Kräutern zurück in die Pfanne geben. Alles mit dem Wein aufgießen und offen 7–10 Min. bei milder Hitze dünsten.
3. Die Lebermischung vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren. Die Creme heiß oder kalt auf geröstetes Baguette streichen.