

Rezept

# Kalbsleber-Mousse mit Pfefferpflirsich

Ein Rezept von Kalbsleber-Mousse mit Pfefferpflirsich, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kalbsleber	<b>2</b> Schalotten
1/2 Bio-Zitrone	<b>2 EL</b> Öl
<b>50 ml</b> Cognac (Noilly Prat oder Calvados sind auch sehr fein)	<b>100 ml</b> weißer Portwein oder kräftiger, fruchtiger Weißwein
<b>100 ml</b> Geflügelbrühe	<b>1 TL</b> Pfefferkörner
<b>1</b> Nelke	<b>2</b> Pimentkörner (wer mag)
<b>4</b> Wacholderbeeren	<b>1</b> Lorbeerblatt
Salz	<b>100 g</b> Butter
<b>125 g</b> Sahne	<b>2</b> große, vollreife Pfirsiche
<b>1</b> Rispe frischer grüner Pfeffer	<b>100 ml</b> fruchtiger Weißwein
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2 TL</b> Honig
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Für die Mousse Kalbsleber abbrausen und trockentupfen, Häutchen abtrennen. Die Kalbsleber in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, 3 cm Schale dünn abschneiden, 3 TL Saft auspressen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Dann die Leber zugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten unter Rühren braten. Cognac, Wein und Brühe mit Gewürzen, Lorbeer und Zitronenschale dazumischen, aufkochen. Leicht salzen und offen etwa 10 Minuten garen.
3. Die Leber herausfischen. Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Zutaten im Sieb mit dem Kochlöffel gut ausdrücken. Den Sud offen bei starker Hitze einkochen lassen, bis nur noch ungefähr 50 ml übrig sind. Das dauert nur ein paar Minuten.
4. Die Leber mit dem Sud in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Butter in Stücke schneiden und untermixen. Die Mischung mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und mindestens 5 Stunden kühl stellen.
5. Pfirsiche häuten (wenn die Haut sich nicht leicht abziehen lässt, die Früchte mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abbrausen und dann die Haut abziehen), halbieren, entkernen, in Spalten teilen. Pfeffer waschen und trockentupfen. Die Körner von der Rispe abstreifen und grob hacken. Wein mit Lorbeerblatt, Pfeffer und Honig aufkochen, salzen. Pfirsichspalten einlegen und 5 Minuten bei schwacher Hitze im Sud ziehen lassen. Dann im Sud abkühlen lassen.

6. Zum Servieren von der Mousse Nocken abstechen und auf Teller setzen. Ein paar Pfirsichspalten danebenlegen und etwas Sud dazulöffeln. Mit knusprigem ofenfrischem Baguette auf den Tisch stellen.