

Rezept

Kalbsleber-Paté mit Apfel

Ein Rezept von Kalbsleber-Paté mit Apfel, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 5 Zweige Thymian | 1 Schalotte |
| 1/2 Apfel (z. B. Cox Orange, Elstar) | 300 g Kalbsleber |
| 50 g Butter | feines Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |
| 2-3 EL Calvados | 2 EL eiskalte Sahne |
| 2 EL gehackte Haselnüsse | Porzellanförmchen (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 200-250 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Apfelhälfte halbieren, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Leber waschen und trocken tupfen, dann alle eventuell vorhandenen Sehnen entfernen und die Leber (es sollten 250 g sein) in etwa 5 cm große Stücke schneiden.
2. Die Hälfte der Butter zusammen mit den Thymianzweigen bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Schalotte und den Apfel zugeben, leicht goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss mit dem Calvados ablöschen.
3. Die Thymianzweige aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Pfanneninhalt in eine Küchenmaschine mit Schneideeinsatz oder einen elektrischen Blitzhacker füllen, aber noch nicht zerkleinern.
4. Die Thymianzweige mit der übrigen Butter wieder in die Pfanne geben und erhitzen. Die Leberstücke dazugeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite gut 2-3 Minuten braten, sie sollten im Kern kaum mehr rosa sein (ein dickeres Stück zum Test anschneiden). Thymian entfernen, die Leber salzen, pfeffern und in die Küchenmaschine oder den Blitzhacker geben. Die Sahne zufügen, alles fein pürieren und abschmecken.
5. Die Paté in die Förmchen füllen. Die Oberfläche jeweils glatt streichen und dicht mit den Nüssen bestreuen, leicht festdrücken. Gut abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Dort auch bis zum Verschenken aufbewahren.