

Rezept

Leberterrine mit Apfelgelee

Ein Rezept von Leberterrine mit Apfelgelee, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Geflügelleber	1/4 l leichte Hühnerbrühe
2 Lorbeerblätter	200 g weiche Butter
Salz	schwarzer Pfeffer
2 TL frische Majoranblättchen	2 Blatt weiße Gelatine
200 ml Apfelsaft	1 kleine rote Chilischote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für die Terrine die Leber sorgfältig waschen und von allen Häutchen befreien, in grobe Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf aufkochen lassen, die Hitze reduzieren. Die Lorbeerblätter und die Leberstücke in die Brühe legen, zugedeckt bei schwacher Hitze in knapp 10 Min. gerade eben gar ziehen lassen.
2. Die Lorbeerblätter entfernen, die Leberstücke in einem Sieb gut abtropfen lassen. 5 Leberstücke beiseite legen, die restlichen pürieren und etwas abkühlen lassen.
3. Die Butter in einer Schüssel cremig rühren, nach und nach das Leberpüree untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran pikant abschmecken. Die beiseite gelegte Leber klein würfeln und untermehren. Die Masse in eine Schüssel oder in Förmchen umfüllen, glatt streichen und zugedeckt 2 Std. kalt stellen.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Tasse im warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen, dann mit dem Apfelsaft verrühren. Die Chilischote putzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Unter den Apfelsaft rühren.
5. Den abgekühlten Apfelsaft auf die Leberterrine gießen. Zugedeckt 2 Std. im Kühlschrank gelieren lassen. Zum Servieren stürzen.