

Geflügelleber-Parfait

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

175 g Geflügelleber
125 g geklärte Butter
0.65dl Portwein
0.35dl Madeira
0.5dl Weisswein trocken
1 kleine Schalotte
100 g weisser Speck / Bauchspeck
2 kleine Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Geflügelleber durch ein feines Sieb streichen.
Portwein und Madeira auf halbe Menge einkochen.
Weisswein mit Schalottenwürfel erhitzen und vollkommen reduzieren.

Terrinenform mit Specktranchen auslegen / mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Eier in eine Schüssel geben, alle Zutaten zufügen und mit dem Stabmixer verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse in die ausgelegte Form füllen, mit Specktranchen zudecken, mit Deckel zudecken oder mit Alufolie abdecken.

Im auf 150° vorgeheizten Ofen im Wasserbad ca. 1 Stunde pochieren.

Das Parfait abkühlen und mind. 1Tag im Kühlschrank ruhen lassen.