

Geflügelleber-Pastete

Pâté de foies de volaille



Zutaten für eine kleinere Pastetenform (13x17 cm):

500 g sehr frische Hähnchenleber (entspricht ca. 400 g netto)

6 weiche Backpflaumen

8 EL Portwein

5-6 mittlere Schalotten

1 mittelgroße Knoblauchzehe

10 Zweige frischer Thymian

200-250 g Butter

30-40 g Pistazienkerne

1-2 gestrichene TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker, Handrührgerät

1. Die Backpflaumen sehr fein hacken, in einem Schüsselchen mit 4 EL Portwein vermischen und ziehen lassen.

2. Die Hähnchenlebern sauber parieren und in gleichmäßige Stückchen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Die Hähnchenlebern in einer beschichteten Pfanne in zwei Tranchen in 40 g Butter 3-4 Minuten braten, sie sollen gerade durch sein. Dann jeweils beseitigen.

4. Schalottenwürfel und Knoblauchscheiben im Bratfett glasig dünsten. Die Thymianblättchen und den restlichen Portwein zugeben und etwa 2 Minuten einköcheln lassen. Zu den Hähnchenlebern geben und alles gut abkühlen lassen.

5. Die abgekühlte Masse in einem Blitzhacker unter Zugabe von 1-2 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle fein pürieren. Die restliche Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

6. Die Pistazien grob hacken. Die pürierte Masse, die Butter, die Pistazien und die marinierten Backpflaumen gut

mischen. In die Pastetenform einfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 18 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Hinweise:

Die Hähnchenlebern von einem vertrauenswürdigen Händler kaufen und sehr sorgfältig parieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit min. 18 h, Partygerichte, Aufstriche, Fleisch, Geflügel, Huhn, Innereien, französisch

Rezeptanregung: Brunch und Buffet, Tanja Dusy, Gräfe und Unzer

Anpassung und Foto: Walter Stand 21.01.2023