

Hühnerleber-Mousse mit Birnenspalten und Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Hühnerleber-Mousse:

400 g Hühnerleber	1 rote Zwiebel	40 ml Sahne
Butter	roter Balsamico-Essig	Roter Portwein
Calvados	Rohrzucker	

Für die Birnenspalten:

2 Birnen	Rohrzucker	Butter
----------	------------	--------

Für das Pfannenbot:

300 g Weizenmehl	100 ml Naturjoghurt	1 rote Zwiebel
1 TL Backpulver	1 TL Salz	1 EL Sonnenblumenöl
Butter	Öl	

Für die Garnitur:

4 dünne Scheiben Pancetta	1 EL Granatapfelkerne
---------------------------	-----------------------

Für die Hühnerleber-Mousse:

Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Braunen Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Hühnerleber putzen und hinzugeben. Kurz mit anbraten, sodass sie von innen noch rosa ist. Mit Calvados, Balsamico und Portwein ablöschen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in einem Multi-Zerkleinerer mit Sahne fein pürieren und in einer Schüssel kaltstellen.

Für die Birnenspalten:

Birne waschen, schälen und in Spalten schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Für das Pfannenbot:

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Anschließend mit Mehl, Naturjoghurt, Backpulver, Salz, Sonnenblumenöl und ca. 200 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Diesen ca. 10 Minuten ruhen lassen, in kleine Fladen formen und anschließend in einer Pfanne mit ein wenig Öl von beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Garnitur:

Pancetta in einer Pfanne knusprig braten. Pancetta und Granatapfelkerne als Garnitur verwenden.

Dietlinde Nagelschmied am 10. Januar 2023