

Geflügel-Leber-Parfait mit Honigkuchen, Physalis-Kompott

Für 2 Personen

Für das Physaliskompott:

| | | |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| 150 g Physalis | 1 EL Zucker | 100 ml Lychéesaft |
| 100 ml Muscatwein | 1 g Xanthan | 1 Msp. Safran |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 1 Gewürznelke |
| 1/2 Sternanis | 1/2 Zimtstange | |

Für das Geflügelparfait:

| | | |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 200 g Butter | Prise Muskat, Majoran | Prise Thymian, weißer Pfeffer |
| 200 g Geflügelleber | 1 Ei | Salz, Pfeffer |
| 6 dünne Speckscheiben | 3 Blatt Gelatine | 40 ml Portwein |
| 250 ml Geflügelbrühe | 8 Scheiben Honigkuchenbrot | |

Für den Salat:

| | | |
|----------------|---------------|----------------|
| 50 g Feldsalat | 2 Champignons | 1 EL Balsamico |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | |

Für das Kompott Physalis aus der Hülle und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Lychéesaft und Muscat auffüllen und um die Hälfte einkochen. Den Fond mit Xanthan binden, die Gewürze und Kräuter zufügen und mit den Physalis heiß in ein kleines Weckglas von 25 cl füllen. Über Nacht durchziehen lassen. (Das Kompott hält sich gekühlt einige Tage.) Den Ofen auf 95 Grad (Umluft 85 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. In den Ofen eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen für ein Wasserbad. (In die Auflaufform sollte eine Terrinenform passen.) Die Butter mit den Kräutern und weißem Pfeffer aufkochen und würzen. Die Leber und das Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend die Butter langsam untermischen. Dann die Masse durch ein feines Sieb passieren, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 500 ml Inhalt) mit Speckstreifen auslegen, die Lebermasse einfüllen und im Wasserbad im Ofen ca. 35 Minuten pochieren. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Portwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Die Brühe zugeben und erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann am besten auf Eiswasser abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee ca. 1 cm hoch über das Leberparfait füllen und mindestens 6 Stunden gut kühlen. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Balsamico mit Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer mischen und den Feldsalat kurz vor dem Servieren damit anmachen, mit den Champignonstreifen bestreuen. Das Parfait aus der Form nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die dünnen Honigkuchenscheiben an die Parfaitscheiben drücken und je 2 „Sandwich“ auf den Teller setzen, Physaliskompott zugeben. Den Salat dazu reichen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember