

Pfifferling-Ragout mit gebratener Enten-Leber

Für 2 Personen

400 g Pfifferlinge	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1/2 Bund frischer Majoran
80 g Gjetost (aus Norwegen)	4-6 Blätter Filoteig (Yufkateig)	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Salz	50 ml Sahne
Pfeffer	300 g Entenleber	1 EL Mehl
20 ml roter Portwein		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Käse in ca. 1 cm starke Stifte schneiden und mit dem Filoteig wickeln, sodass fingerdünne ca. 15 cm lange Strudel entstehen. Die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssigem Butterschmalz einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. In einer Pfanne mit Butter die Lauchzwiebeln mit den Pfifferlingen anbraten, salzen und zuletzt den Majoran zugeben und mit Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber putzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann salzen und das Fett aus der Pfanne abgießen. 1 EL Butter und Portwein zugeben und die Leber glasieren. Die Pfifferlinge in tiefen Tellern anrichten, darauf die Leber anrichten und die Strudel anlegen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. August 2010