

Geflügel-Leber-Pastete

Für 2 Portionen:

250 g Geflügelleber	250 g Butter	3 Eier (Größe L)
2 cl Portwein	2 cl Cognac	1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian	1 TL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Pökelsalz
4 - 6 Scheiben weißer Speck	Salz, Pfeffer	

Geflügelleber mit Pökelsalz, Vanillezucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein und Cognac marinieren, Kräuter zugeben und mit Frischhaltefolie und Alufolie abgedeckt einen halben Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Butter in einem Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze verflüssigen und beiseite stellen. Kräuter aus der marinierten Leber entfernen und Leber zusammen mit den Eiern in einer Küchenmaschine mixen. Dabei langsam die Zimmerwärme und flüssige Butter einlaufen lassen, damit die Masse bindet. Lebermasse durch ein feines Sieb streichen, in zwei kleine Auflaufformen füllen (je ca. 250 g Masse), mit dünn geschnittenem weißen Speck bedecken und die Formen straff mit Frischhaltefolie abdecken. Anschließend die Formen in ein tiefes Blech, welches zu einem Zentimeter mit Wasser gefüllt ist, stellen, und in der mittleren Schiene des Backofens, bei 90 Grad Umluft, ca. 45 Minuten garen. Die gegarte Pastete abkühlen lassen, den Speck entfernen (dieser wird nur auf die Pastete gelegt, damit sie beim Garen nicht grau wird) und als Brotaufstrich servieren, oder zu Pralinen rollen und z.B. in gemixtem Pumpernickel wälzen.

Alexander Herrmann am 02. Juni 2014