

# Puten-Leberkäse

## Für zwei Portionen

250 g Putenfleisch	100 ml Sahne	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Pflanzenöl		

Das Putenfleisch kalt abspülen, trockentupfen, in grobe Würfel schneiden und im Tiefkühlfach anfrieren. Die angefrorenen Putenwürfel in einen Mixer geben, salzen, kurz anmixen, anschließend die kalte Sahne und das Ei zugeben und zu einer feinen Crème (Farce) mixen. (Wichtig ist, dass die Masse beim mixen nicht zu warm wird, damit eine homogene Farce entsteht. Deshalb werden die Zutaten möglichst kalt verarbeitet). Die Putenfarce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Zitronenabrieb abschmecken und in geölte Formen (z.B. kleine Einmachgläser oder kleine Auflaufförmchen) füllen. Eine große Auflaufform, etwa zwei Zentimeter hoch, mit Wasser füllen, die Gläser in das Wasserbad setzen und im Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze circa 45-60 Minuten (je nach Größe der Gläser) backen.

### Tipp:

Wenn die Oberseite des Putenleberkäses noch nicht die gewünschte Bräunung erhalten haben sollte, nochmals fünf Minuten bei 180 Grad Oberhitze oder Grillfunktion bräunen.

Alexander Herrmann am 11. November 2014