

Geflügelleberpraline mit Roten Rüben

400 g Hühnerleber
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Butterschmalz
100 ml Portwein
100 ml Schlagobers
250 g Butter (geschmolzen)
200 g Kürbiskerne gerieben
100 g Pumpernickel
Rote Rüben (geschält und gekocht)
Olivenöl
Ribiselbalsamessig



Geflügelleber mit einem scharfen Messer von Sehnen befreien (parieren) und in kleine Stücke schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken.

Die Leber salzen und pfeffern und in Butterschmalz rundum anbraten. Zwiebel hinzugeben und anschwitzen. Rosmarin und Thymian abzupfen und dazugeben. Am Schluss den Knoblauch dazu geben und kurz mitrösten. Mit Portwein ablöschen und alles einreduzieren lassen.

Mit Schlagobers aufgießen und alles noch einmal aufkochen lassen.

Die Leber in die Küchenmaschine geben und alles gut pürieren (Geht auch mit dem Pürierstab). Nach und nach die flüssige Butter hinzugeben und noch einmal gut durchmischen. Die Masse in ein Gefäß geben und im Kühlschrank ungefähr vier Stunden fest werden lassen.

Pumpernickel mit den Händen zu feinen Brösel zerreiben. Geriebene Kürbiskerne untermischen.

Aus der Masse Portionen (Golfball-Größe) ausstechen und mit feuchten Händen zu Kugeln formen.

Die Kugeln in den Pumpernickel-Kürbiskern-Bröseln wälzen.

Rote Rüben in 2 cm dicke Scheiben schneiden und kleine Kreise daraus ausstechen. Die Rote-Rüben-Scheiben mit Ribiselbalsamessig marinieren und mit der Geflügelleberpraline auf den Teller setzen. Daneben ein paar Tropfen Olivenöl träufeln. Dazu passt getoastetes Weißbrot oder Brioche.