



Hühnerleberparfait

18 Portionen

1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
3-4 Thymianzweige
350 g Butter
5 EL Olivenöl
500 g Hühnerleber
150 -200 ml Weinbrand
Salz
Pfeffer
10-15 Salbeiblätter

- Zwiebel pellen und sehr fein würfeln
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
- Thymianblätter von den Zweigen lösen
- 100 g von der Butter klären

Zwiebel und Knoblauch in 3 EL Olivenöl weich dünsten. Aus der Pfanne nehmen. 1 EL Olivenöl in die heiße Pfanne geben und die Hühnerleber scharf anbraten. Thymian zugeben und mit dem Weinbrand ablöschen. Den Weinbrand einkochen lassen, bis die Leber knapp gar ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Leber und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung in den Mixer geben und fein pürieren; esslöffelweise die nicht geklärte Butter untermixen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Parfait in eine Schüssel füllen und diese ein paarmal kräftig auf die Arbeitsplatte stoßen, damit die Oberfläche möglichst glatt wird. Im restlichen Olivenöl die Salbeiblätter knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf das Parfait legen. Vorsichtig mit einem Löffel so viel geklärte Butter auf das Parfait füllen, dass es komplett versiegelt ist. Vor dem Verzehr 3-4 Tage kühl stellen.