AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

HÜHNERLEBER-PATÉ



Rezept: Französische Küche. World Food. Parragon Verlag - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In französischen Bistros wird Hühnerleber-Paté traditionell mit Cornichons, Baguette und Butter serviert. Frisch gemachte Paté schlägt jedes Fertigprodukt um Längen.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

175 g	Butter	2 EL	Vollrahm, geschlagen
500 g	Hühnerleber, ohne Haut	1 TL	Thymian
1 EL	Sonnenblumenöl	1 Bd	Petersilie
2	Schalotten, fein gehackt	1 TL	Nelkenpfeffer
2 EL	Weinbrand	2 Zehen	Knoblauch
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. In einer grosse Pfanne bei mittlerer Hitze 1/6 der Butter zerlassen. Die Hühnerleber zufügen und 5 Min. unter Rühren braten, bis sie aussen braun, innen aber noch rosa ist.
2. Die Leber mitsamt Bratensaft in eine Küchenmaschine geben, ein weiterer 1/6 der Butter mit dem Öl in die Pfanne geben. Sobald die Butter zerlassen ist, Schalotte und Knoblauch zufügen und 3 Min mit Rühren braten, bis die Schalotte glasig ist.
3. Weinbrand zugiessen und Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Rahm, Thymian, Nelkenpfeffer, Salz und Pfeffer zugeben und alles zur Leber in die Küchenmaschine geben. Die restliche Butter ebenfalls in kleinen Stücken zufügen.
4. Die Mischung in der Küchenmaschine glatt pürieren und abschmecken. Die fertige Pastete leicht abkühlen lassen, in eine Servierschale umfüllen und zum völligen Erkalten beiseite und bis 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit Schnittlauch bestreuen.