

idowa

isar · donau · wald

Leberparfait mit Portweingelee, Salatsträußchen und Brioche



Leberparfait

Zutaten:

250 Gramm Kalbsleber geputzt

250 Gramm Butter

1 Vollei

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

je 4 Zentiliter Portwein, Madeira, Sherry, Cognac



isar · donau · wald

Zubereitung:

Die 16 Zentiliter Spirituosen im Kochtopf auf ca. fünf Zentiliter einreduzieren.

Aus den 250 Gramm Butter eine Nussbutter herstellen. Dazu die Butter langsam köcheln lassen, bis sie nicht mehr sprudelt und die Molke leicht bräunt. Dann durch ein Küchentuch passieren.

Die gut gekühlte Leber mit der lauwarmen Nussbutter und der Reduktion in einer Küchenmaschine mixen. Nach und nach das Ei und das Eigelb zugeben und untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Masse durch ein Sieb passieren, in sechs Weckgläser abfüllen und gut verschließen. Dann im heißen Wasserbad indirekt pochieren. Dazu eine ofenfeste Form mit kochendem Wasser füllen, die Gläser hinein stellen und die Form bei 80°C ca. 40-50min. in den Ofen geben. Dann abkühlen lassen. Verschlossen sind die Gläser längere Zeit haltbar.

Portweingelee

Zutaten:

200 Milliliter Portwein

2 Gramm Agar Agar

Zubereitung:

Für das Portweingelee den Portwein mit dem Agar eine Minute leicht köcheln lassen. Leicht abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Parfait verteilen. Kühlen. Fertig.

Dazu ein kleines Salatsträußchen und frisches Brioche reichen.