Geflügelleber – Mousse mit Birnenschnitzen

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten:

150 gr Geflügelleber
Bratbutter, Salz und Pfeffer
2 Esslöffel Weisswein
80 gr Butter in kleine Stücke geschnitten.

1.5 dl Rahm, geschlagen

Für die Birnenschnitze:
1 Birne, in 16 Schnitze geschnitten
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Weisswein

Sauce:
2 Esslöffel Apfelessig
4 Esslöffel Rapsöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Blattsalat, z.B. Lollo
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Geflügelleber in Stücke schneiden, in der Bratbutter bei kleiner Hitze gut durchbraten, würzen, aus der Bratpfanne nehmen.

2. Bratensatz mit Weisswein ablöschen und auf einen halben Esslöffel reduzieren. Mit der Leber zusammen pürieren. Butter nach und nach stückchenweise beigeben und sehr fein pürieren. Kühl stellen.

3. Wenn die Lebermasse kalt, aber noch nicht fest ist, den geschlagenen Rahm löffelweise darunter ziehen. Abschmecken und in einer Schüssel eine Stunde kühlstellen.

4. Für die Birnenschnitze die Butter in der Bratpfanne schmelzen, Birnenschnitze zufügen und auf beiden Schnittflächen sanft braten. Zucker zufügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und aus der Pfanne nehmen.

5. Für die Sauce Essig, Rapsöl mit Salz und Pfeffer mischen, Salat auf den Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.

6. Die Geflügelleber – Mousse mit einem heissen Löffel ausstechen und zusammen mit den Birnenschnitzen auf dem Salat anrichten. Den Tellerrand mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

   Anstelle der Birnen können auch Äpfel verwendet werden.

13.12.05 fh