

# Geflügel Rezepte

## Französische Geflügelleber Terrine

Anzahl: 12 Personen

Gattung: Vorspeisen, Frankreich, Bresse, Suppe, Geflügel, Gesund, Diät, Restaurant

---

500 g	Hühnerleber	200 ml	Milch
2	Schalotten	400 ml	Crème fraîche
2	Knoblauchzehen	5	Eier
1	Bund Petersilie		Salz, Pfeffer
50 g	Butter		

---

Gute Köche verschwenden nichts. Die Geflügelleber verarbeiten sie zu dieser Becherpastete. Servieren Sie den gâteau de foies blonds mit leicht bitterem Rucola. Machen die Vinaigrette mit Honig und Senf an. So bildet der Salat einen Kontrast zur schwach bitteren Leberterrine.

Die Hühnerlebern parieren. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Ebenso die Petersilie. Die Lebern in 40 g Butter 1-2 Minuten scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Petersilie in die Pfanne geben und eine weitere Min. anbraten. Abkühlen lassen. mit der Milch, Creme fraiche, Eiern, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Abschmecken.

Eine Terrinenform am besten aus Keramik oder Glas mit der restlichen Butter ausbuttern und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 120° C 30 Min. backen, dann die Temperatur auf 170° C erhöhen und weitere 15 Min. backen, bis ein hinein gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.

Keinen Deckel auflegen, die Terrine soll eine Kruste bekommen. Sie wird auch nicht im Wasserbad gegart, wie sonst bei solchen Terrinen üblich.