

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Gefüllter Rote Beete

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Gefüllt, Gemüse, Gesund, Diät, Kräuter

2 mittelgr.	Rote Beete	50 g	Gepuzte Geflügelleber
20 ml	Himbeeressig	1	Eigelb
1	Lorbeerblatt	1/2 Bund	Blattpetersilie
2	Nelken	1/2 Bund	Thymian
	Weißer Pfefferkörner	1/2 Bund	Schnittlauch
	Grobes Meersalz	1/4 Liter	Brühe
50 g	Butter	125 ml	Sahne
2	Scheib. Toast	40 g	Parmesan, am Stück
1/2 kleine	Gemüsezwiebel		Pflanzenöl zum Braten
50 g	Gepuzte ShiitakePilze		Salz und Pfeffer

Rote Beete schälen und aushöhlen, so dass eine ca. 1/2 cm dicke Wand bleibt. In einen Topf mit Wasser Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Salz hineingeben. Darin die Knollen ca. 45-60 Minuten bissfest kochen. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, in kleine Würfel schneiden und in flüssiger Butter bräunen.

Gemüsezwiebel würfeln, bräunen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Thymian und Petersilie hacken. Geflügelleber, Shiitakepilze und Ausgehöhlttes der Beete durch den Fleischwolf drehen, in der Pfanne kurz anbraten und würzen. Thymian und Petersilie hacken.

Toastbrotwürfel, Zwiebel, Kräuter und Füllung mit Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Füllung in die Rote Beete geben. Knollen in einen Topf legen, mit etwas Brühe angießen.

Im Ofen bei 200 Grad 30 Minuten backen Parmesan reiben, auf fertige Knollen geben, unter dem Grill gratinieren.

Zu dem Fond 1/8 l Sahne geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Mit den Knollen servieren.