

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Mit Glacierten Melonen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Leber, Melone, Obst, Vorspeise

---

100 ml brauner Geflügelfond oder  
- Bratenfond  
100 ml Rotwein, trocken (Spanien)  
1/2 Honigmelone, reif  
300 g Geflügelleber  
30 g Schalotten, fein geschnitten

40 ml Portwein  
1/4 Bund frische Minze, fein  
- geschnitten  
Salz, Pfeffer  
Zucker  
Butter

---

Geflügelfond und Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Von der Melone mit einem Kugelausstecher gleichmäßige Kugeln ausstechen.

Die Geflügelleber parieren und in einer Pfanne mit Butter und den Schalotten scharf anbraten, mit Portwein ablöschen. Noch eine Minute schwenken und dann die Leber aus der Pfanne nehmen, in ein Sieb geben und den abtropfenden Bratensaft auffangen.

Den entstandenen Bratensaft in der Pfanne mit der Geflügelfond-Rotweinreduktion aufgießen. Ein wenig einkochen lassen, mit dem abgetropften Saft der Geflügelleber aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Geflügelleber wieder in die Sauce geben und warm stellen.

Die Melonenkugeln in Butter und Zucker anschwanken und zum Schluss Minze zugeben. In einem tiefen Teller die warmen Kugeln kreisförmig am Rand anrichten und die Geflügelleber in die Mitte geben. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree, das mit einem Spritzbeutel über die Leber gegeben wird.