



Geflügelleber Praline im Pistazienmantel

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach köstlich, aber nichts für Kalorien Zähler.

Zutaten

- 250 g taufrische Leber von Poularde oder Hähnchen aber auch Enten oder Gänseleber
- 250 g weiche Butter
- 100 ml flüssige Sahne
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 4 cl Portwein
- 2 cl Cognac
- 125 g fein gehackte Pistazien
- Etwas Patetengewürz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Geflügellebermousse:

Schritt2

Die Leber putzen, von der Galle und Häuten befreien und In den natürlichen Segmenten teilen.

Schritt3

In etwas Öl und Butter kurz und heiß anbraten, etwas Farbe nehmen lassen und erst dann salzen und pfeffern.

Schritt4

Aus der Pfanne gleich in den Mixer geben und in der gleichen Pfanne die Schalotten ca. 2 min. glasig angehen lassen.

Schritt5

Mit Cognac und Portwein ablöschen und Alles etwas reduzieren lassen. Die Butter und die Sahne zu der Leber geben, 2 - 3 min. fein pürieren, und mit Pastetengewürz nachschmecken.

Schritt6

Nunmehr alles in eine flache Auflaufform gießen und für 2 - 3 Stunden kalt stellen..

Schritt7

Aus der gut gekühlte Masse mit einem kleinen, in heißem Wasser erwärmten Eisportionierer, kleine Kugeln ausstechen und in den gehackten Pistazien wälzen

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern richte ich meine Leberpralinen auf rund ausgestochenem Röstbrot an, dazu passt etwas Mango Chutney oder auch

Schritt10

Sc. Cumberland.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** ausgefallen, lecker, nichts für kalorienzähler, pikant, preiswert, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleber-praline-im-pistazienmantel/>