



Geflügelleberparfait mit Rosinen, hausgemacht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Nicht gerade französisch, dafür hausgemacht, preiswert, geschmackvoll, lecker

Zutaten

- 200 g taufrische Geflügelleber
- 1/8 l Sahne
- 1 cl Portwein
- 1 cl trockener Rotwein
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 40 g Rosinen
- 1 Ei
- 200 g Butter
- 1 - 2 Schalotten, fein geschnitten
- 80 - 100 g Boskop in kleinen würfeln
- Abrieb einer Orange
- 1 frischer Thymianzweig, gezupft, gehackt
- Etwas frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Etwas Pastetengewürz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Am Tag vorher die Rosinen waschen und in Cognac einlegen.

Schritt3

Den Boskop schälen und vierteln, in grobe Stücke schneiden.

Schritt4

Die Schalotten pellen und in Ringe schneiden, Majoran und Thymian zupfen und hacken.

Schritt5

Die Äpfel und Schalotten in etwas Butter 2 - 3 min. glasig anschwitzen.

Schritt6

Die taufrische Geflügelleber putzen und von ev. Sehnen und Häuten befreien. Zu den Äpfeln und Schalotten geben, ganz kurz 1 - 2 min. angehen lassen.

Schritt7

Dann die gehackten Kräuter und den Orangenabrieb dazu geben, mit Portwein und Rotwein ablöschen.

Schritt8

Die Butter klären, die Molke etwas herauskochen, "nussbraun" werden lassen, abkühlen.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die Geflügelleber in einen Mixer füllen, während des Pürierens die Butter, die Sahne und das Ei dazu geben, untermixen.

Schritt11

Die Masse durch ein Haarsieb streichen und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, dem Cognac (von den Rosinen) Kräutern und Orangenabrieb abschmecken. Die eingelegte Rosinen unterheben, in einer Terrinen - oder Kuchenform abfüllen, mit Silberfolie verschließen.

Schritt12

In einem Wasserbad bei 150° C ca. 40 -45 Minuten garen.

Schritt13

(Das Parfait muss sich elastisch anfühlen)

Schritt14

Über Nacht gut auskühlen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

In Scheiben geschnitten oder als Nocken ausgestochen,

Schritt17

z.B. mit einem Apfel - Selleriesalat mit Nüssen, Kumquats, Orangenfilets, Preiselbeeren, Sc. Cumberland , Brioche, Baguette oder Ciabatta Brot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleberparfait-mit-rosinen-hausgemacht/>