

Leberterrinen mit grünen Äpfeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Keine Angst vor komplizierten Terrinen, raffiniert einfach, „schmackig – stimmig“.

Zutaten

- Für die Terrine
- 500 g taufrische Geflügelleber, gewaschen, geputzt von Häutchen befreit
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Tl frischer Majoran, fein gehackt
- 200 g weiche Butter
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, für die Terrine
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, für das Apfel Gelée
- 2 - 3 grüne, geschmackvolle Äpfel
- 200 ml Apfelsaft
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Sie Äpfel schälen, vierteln und die Kerne raus schneiden, kurz für 1 - 2 min. in kochendem Zitronenwasser blanchieren; danach in dünne Spalten schneiden.

Schritt3

Die Gelatine gut ausdrücken und im erwärmten Apfelsaft verrühren, auflösen, anziehen lassen.

Schritt4

Die Leberterrinen:

Schritt5

Die Geflügelleber putzen, waschen, von Häutchen und ev. Galle befreien, in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt6

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen, die Leberstücke dazu geben,

Schritt7

1 - 2 min zusammen angehen lassen. Salzen, pfeffern und den gehackten Majoran unterschwenken. Von der Gesamtmenge etwa 100 g für die Einlage zurücklassen, 400 g mit dem Stabmixer pürieren, die erwärmte Gelatine unterrühren.

Schritt8

Nunmehr die Butter schaumig rühren und mit der pürierten Leber mischen.

Schritt9

Die Hälfte der Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Terrineform geben, aufstoßen und die Einlage verteilen.

Schritt10

Die zweite Hälfte der Masse darüber geben, aufstoßen und mit der überstehenden Folie bedecken.

Schritt11

Für wenigstens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen. Danach stürzen, was mit der Folie kein Problem ist.

Schritt12

Die pochierten Apfelspalten staffelartig, möglichst gleichmäßig auflegen. Den leicht gelierten, aber noch flüssigen Apfelspik mit einer kleinen Soßenkelle darüber verteilen und noch einmal wieder für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Danach mit einem heißen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem kalten Vorspeisenteller anrichten.

Schritt15

Mit einigen bunten Blättchen frischem Salat umlegen und dazu geröstetes Brot servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** grüne Äpfel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberterriner-mit-gruenen-aepfeln/>