

Hühnerleber-Paté

Zutaten: (für 4- 6 Personen)

- 2 EL Bratbutter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- ½ KL Piment
- 1 Prise Muskat
- 3 Zweiglein Thymian, Blättchen gezupft
- nach Belieben Orangen-Zesten (Bio-Orange)
- 400 g Hühnerlebern, in nicht allzu kleine Stücke geschnitten
- 0.5 dl Brandy
- 1 dl Doppelrahm
- 180 g Butter, klein gewürfelt und kalt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten in Bratbutter auf kleinem Feuer glasig werden lassen. Dabei etwas Salz zugeben. Die Gewürze und die Orangenzesten begeben und ein paar Minuten mitdünsten.

Die Hühnerleberleber-Stücke ebenfalls in die Pfanne geben und auf mittlerem Feuer etwa 6 bis 8 Minuten braten, bis die sie durchgebraten aber innen noch schön rosa sind.

Die Lebern salzen und zur Seite stellen.

Den Bratensatz mit Brandy ablöschen. Aufkochen und den Doppelrahm zugeben. Gut verrühren, nochmals aufkochen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Flüssigkeit über die Lebern geben und alles zusammen ganz abkühlen lassen.

Die Lebern mitsamt der Flüssigkeit in den Cutter (oder Mixer) geben und ganz fein pürieren.

Portionenweise die Butterwürfeli zur Leber-Masse geben und nochmals cuttern (oder mixen), bis eine cremige Masse entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine grössere oder in mehrere kleinere Schälchen abfüllen und die Paté im Kühlschrank einige Stunden oder am besten über Nacht kühlstellen.

Mit Toastbrot, Kapern und Silberzwiebelchen servieren.