

Geflügelleber - Parfait

Butter erhitzen und wieder etwas abkühlen lassen. Geflügelleber in der Küchenmaschine pürieren und bei laufendem Messer die Eier, Sahne, Portwein und lauwarmer Butter einlaufen lassen. Gut mischen, kräftig salzen und pfeffern. Die Pinienkerne untermischen und alles in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben (lässt sich dann später sehr schön stürzen).

Ofen auf 150° vorheizen. Kastenform in eine große Auflaufform stellen, diese 4 cm hoch mit heißem Wasser füllen und mit Alufolie abdecken. In den Ofen stellen und 50 - 60 Min. garen. Herausnehmen und erkalten lassen.

Entweder stürzen und in Scheiben schneiden oder mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und zu einem kleinen Salat servieren.

Als Beilage passt sehr gut Rosinenbrot.

Im Kühlschrank hält sich das Parfait noch einige Tage und schmeckt auch sehr gut als Brotaufstrich zu einem herzhaften Sauerteig-Brot.

Zutaten für 8 Portionen:

250 g Butter

250 g Geflügelleber

2 Ei(er)

125 ml Sahne

4 EL Portwein

30 g Pinienkerne

Salz und Pfeffer