Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GÄNSELEBERPASTETE MIT PORTWEIN UND CALVADOSGELEE

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Ich habe mich lange nicht mehr gemeldet, als Maman war ich sehr beschäftigt, mit einem kranken Kind zu Hause. Und jetzt hat es mich auch erwischt! Ich bin schon seit einer Woche krank und es wird noch ein paar Tage dauern…. also Danke für eure Sorge. C'est „très gentil". Merci beaucoup Eva.

Diese letzte Woche habe ich natürlich weiter gebacken und gekocht, aber es waren nur einfache Sachen. Also habe ich mich zum Thema Brot schlauer gemacht, und viel geübt. Und so habe ich ein sehr leckeres „Pain aux noix et figues" gebacken (Rezept kommt bald). Aber Brot allein macht einen Mann nicht satt ! Ich habe dazu eine Pastete von Hühnerleber mit einem kleinen Schuss Portwein und eine Gelée aus Calvados für den Geschmack. Es sollte also eine „Terrine de foie de volailles au Porto façon foie gras et sa gelée au Calvados" werden.

Ich muss hier gestehen, dass ich generell Geflügel-Leber nicht essen kann. Als kleines Mädchen habe ich sie immer gehasst, und ein solches Drama gemacht , als ich mein Mittagessen aufessen sollte. Geschmacklich finde ich sie gar nicht interessant, bitter und trocken!

Also es war für mich eine echte Herausforderung, sie so zu vorbereiten, dass sie mir schmeckt. Und ich habe mich für ein Rezept aus der Zeitschrift „Cuisine et vins de France" entschieden, und wie oft geändert. Ich habe den Cognac durch Calvados ersetzt.

So hat uns diese kleine Pastete sehr gut gefallen, und auf einer Scheibe Walnuss- und Feigen-Brot war es wirklich köstlich. Es war eine sehr gute Alternative zu Foie gras.

Ich habe mich mit der Geflügel-Leber wieder versöhnt. Ich werde sie nochmal vorbereiten, und über eine Variante ohne Alkohol für Léandre nachdenken .

Zutaten für 3 kleine Gläser Gänseleberpastete mit Portwein und Calvadosgelee:

300 g Geflügel-Leber, 150 g Butter, 2 Schalotten, 50 ml Portwein, 1 EL Cognac, 100 ml Calvados, 1 TL Gelatine

1- Die Schalotten klein schneiden und mit 1 EL Butter karamellisieren.

2- Die Leber vorbereiten : die Nerven und das Fett entfernen.

3 – Die klein geschnittene Leber in die Pfanne tun und kurz braten, bis sie goldbraun wird.

… dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Portwein eingeben, köcheln lassen, bis es dickflüssig wird und abkühlen lassen

4- Das Fleisch mit der Butter und 1 EL Cognac sehr sehr fein mixen.

ungefähr so :

5- Jetzt die Calvados-Gelee vorbereiten: Den Calvados und die Gelatine aufkochen **(also Köcheln □□)** bis die Gelatine sich Komplet aufgelöst hat.

6 – Basteln :

Die Leber-Creme in einer Terrine-Form platzieren und darauf die Calvados-Gelée gießen und anschließend für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Eine vorzügliche Terrine, die man schnell vorbereiten kann und die sich sehr gut 2 bis 3 Tag im Kühlschrank hält.

Für uns ist es ein perfekter Aufstrich zum Abendbrot oder zum Aperitif.

Bonne soirée et bon appétit.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de