

Entenleberterrinen mit pochierten Birnenkugeln



Zutaten:

- Für 4 Personen
- 250 g Entenleber
- 200 g Butter (leicht erwärmt, flüssig)
- 50 g Creme double (oder Creme fraiche)
- 50 g Eigelbe (ca. 2 Eigelbe)
- 5 g Pökelsalz (oder normales Salz)
- etwas Zucker
- ½ gestrichenen TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Weinbrand
- 2-3 Birnen, festfleischig
- 0,5 l Wasser
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 TL Fenchel
- Extra
- Etwas: Selleriestange, Radicchioblätter, Nüsse, Kerbel



Zubereitung

Für die Terrine die Entenleber putzen, in Stücke schneiden und 30 Minuten im Tiefkühler kühlen. Die Leber dann in einem Mixer mit Creme double und Eigelbe fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen. Die Lebermasse mit der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lebkuchengewürz würzen. Mit Weinbrand verfeinern.

Eine Terrinenform (Inhalt 750 ml) mit Frischhaltefolie auslegen. Rohr auf 120°C vorheizen.

Die Lebermasse in die Form füllen. Terrine in eine passende Bratform stellen und so viel kochendes Wasser zugießen, dass sie halbhoch im Wasserbad steht.

Im Backofen 1 Stunde garziehen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und über Nacht kühl stellen.

Für die pochierten Birnenkugeln die Birnen schälen. Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus den Birnendrehen. Den Zitronensaft mit 1 El Zucker, 1 Tl Fenchel und einer Prise Salz in 0,5 l Wasser geben und aufkochen. Die Birnenkugeln in den heißen Sud geben und 1 Minuten köcheln. Dann den Topf beiseite stellen und die Kugeln im Sud auskühlen lassen.

Zum Anrichten die Terrine aus der Form und der Folie nehmen. Terrine in kleine Portionen schneiden. Die Terrine auf einem Teller mit Birnenkugeln, Selleriescheiben, Radicchioblätter, Kerbel und gehackten Nüssen anrichten. Dazu schmeckt frisches Brot.