

Feine Geflügelleberpastete „Garten Eden“

Zutaten für 4-6 Personen:

- 500 g Geflügelleber
- 250 g Butter
- 1 geschälter Apfel (Jonagold)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 EL Sahne
- 4 EL Calvados
- 2 TL Zitronensaft
- Meersalz und frischer Pfeffer aus der Pfeffermühle
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Feige „Garten Eden“

Zwiebeln und Apfel schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Mit 50 g Butter und 2 Prisen Meersalz, bei nicht zu starker Hitze, goldbraun braten. Masse in eine Schüssel geben und mit einem Zauberstab fein pürieren. Die Geflügelleber waschen, putzen und klein schneiden. Ebenfalls mit 50 g Butter braten, mit Calvados und Sahne ablöschen, mit 1 TL Salz und frischem Pfeffer aus der Pfeffermühle (ca. 7-8 Umdrehungen) würzen und anschließend pürieren. Die restliche Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Die Zwiebel-Apfelmasse und die Geflügelleber nach und nach zugeben, gut vermengen und mit 2 TL Zitronensaft, Meersalz und etwas frischem Pfeffer schön würzig abschmecken (sonst schmeckt die kalte Pastete fade). Masse in eine Pastetenform, mit Frischhaltefolie ausgelegt, einfüllen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden stehen lassen. Vor dem Servieren, die fertige Pastete auf eine flache Platte stürzen und die Frischhaltefolie entfernen. Die Geflügelleberpastete in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit gekühltem Weckzeit-Feigen-Chutney bestrichen servieren...

Guten Appetit!