

# Geflügel-Leber mit Avocado, Himbeeren, Pfifferlingen

## Für zwei Personen

250 g Geflügelleber	150 g kleine Pfifferlinge	1 Hass Avocado, gekühlt
2 Schalotten	200 g Himbeeren	200 ml Geflügelfond
Butter	1 Zweig Thymian	2 Zweige Kerbel
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

## Für die Marinade:

1 EL Himbeeressig	2 EL Walnussöl	Zucker, Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	-----------------------

Den Geflügelfond in einem kleinen Topf bei geringer Hitze einreduzieren lassen. Die Avocado schälen, vierteln und den Kern entfernen. Die Avocado mit dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden und auf einem Stück Backpapier in Form legen. Die Avocado rund ausstechen und auf einen Teller legen. Für die Marinade den Himbeeressig, das Walnussöl sowie Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und die Avocado damit bestreichen. Zwei Drittel der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Rapsöl, einem Zweig Thymian und den Schalotten anrösten. Das Ganze mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen und etwas Butter dazugeben. Danach die Geflügelleber zufügen. Die Leber kurz in der Pfanne schwenken und mit einem Schuss Essig und dem Geflügelfond ablöschen. Die Leber unter Bewegung garen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber und die Pfifferlinge auf Tellern anrichten und mit Himbeeren, dem Himbeer-Püree und etwas Kerbel garnieren.

Markus Fütterer am 08. August 2014