

Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat

Für 4 Personen

200 g Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Majoran
1 Prise Thymian	1 Prise Knoblauch	200 g Geflügelleber
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 Blatt Gelatine
250 ml klare Geflügelbrühe	15 ml Madeira	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl
3 Champignons		

Den Ofen auf 85 Grad (95 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Butter mit den Kräutern aufkochen und abschäumen. Die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Leber und Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, in eine glatte Form (Auflaufform ca. 1l Inhalt) bis zur Hälfte einfüllen. Im Wasserbad im Ofen 30 Minuten pochieren, dann kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Madeira abschmecken und auf Eis abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee etwa 1 cm hoch über das Parfait füllen. Dann alles nochmal einige Stunden gut kühlen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Zum Anrichten einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Parfait abstechen und anrichten. Den Feldsalat dazu anrichten und mit den frisch geschnittenen Champignons garnieren. Dazu passt frisch gerösteter Toast.

Otto Koch 23. November 2012