Entenleber-Parfait

Ein Entenleber-Parfait gilt als echte Delikatesse. Wenn man es nicht nur im Restaurant genießen möchte, sollte man dieses Rezept hier ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h

Foto: Paul Lomax

Zutaten

350 g	Entenleber
350 g	Butter
4 Stk.	Eier
10 g	Salz
2 g	Pfeffer

Für die Reduktion

100 ml	Weinbrand
100 ml	Portwein
100 ml	Madeira
3 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für Entenleber-Parfait den Backofen auf 120°C vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Weinbrand, Portwein und Madeira in einem Topf erhitzen und auf etwa 1/4 der Flüssigkeit einreduzieren.

2. Die Saucenreduktion mit Salz, Pfeffer, der Entenleber, Butter und den Eiern in einen Mixer geben und alles sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und in eine feuerfeste Terrinenform füllen.

3. Rundherum auf die Form klopfen, so dass keine Luftblasen mehr in der Parfaitmasse eingeschlossen sind. Die Masse mit Backpapier und die Form mit Alufolie abdecken.

4. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Dann die Form umdrehen und weitere 20 Minuten backen. Backpapier und Folie entfernen und überprüfen, ob das Parfait durchgegart ist. Wenn es sich wie Gelee bewegt, ist es fertig.

5. Wenn es noch zu flüssig ist, weitere 5 Minuten im Ofen backen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, Folie und Backpapier entfernen und im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen. Danach anrichten und servieren.

Tipp

Das Entenleber-Parfait mit Croutons und (karamellisierten) Apfelspalten garnieren.