

Pommerscher Geflügelleberaufstrich

Eine feine Creme, die auf geröstetem Brot umwerfend schmeckt. Man kann sie immer vorrätig haben, sie bleibt im Kühlschrank gut vier, fünf Tage frisch. Länger noch hält sie sich tiefgefroren. Übrigens kann man sie natürlich mit jeder Art von Geflügelleber zubereiten - von Hühnern, Enten oder Gänsen. Und so hat man immer einen Appetithappen parat.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 8-10 Personen.

Zutaten:

- 500 g Hühner-, Enten- oder Gänseleber
- 2 Schalotten oder 1 junge rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 250 g Butter
- 2-3 Thymianzweiglein
- 1 EL getrockneter Majoran
- Petersilie
- 1 kleines Glas Madeira oder Portwein
- Salz
- Pfeffer
- abgeriebene Orangenschale
- 1 Spritzer Balsamessig

Zubereitung:

- Die Lebern sorgsam putzen: Alle Sehnen und Häute entfernen und in die natürlichen Hälften teilen.
- Schalotten oder Zwiebel fein würfeln, ebenso Knoblauch und die entkernte Chilischote.
- In einer Pfanne in zwei Löffeln Butter zunächst die Lebern etwas angehen lassen und dann Zwiebel, Knoblauch und Chili mitdünsten. Die Hitze jetzt etwas erhöhen, damit alles tatsächlich sanft brät und die Lebern einige Bratspuren bekommen. Sie sollten unbedingt innen noch sehr rosa sein, dürfen nicht durchgaren.
- Jetzt auch würzen: mit Salz, Pfeffer, abgezapften, gehackten Thymianblättchen und gerebeltem Majoran. Eventuell auch etwas gehackte Petersilie zufügen

und mit Orangenschale und Balsamessig abschmecken.

- Zum Schluss mit dem Portwein oder Madeira ablöschen, ihn rasch verkochen. Nun die Pfanne vom Feuer ziehen und abkühlen lassen.
- Noch eben lauwarm in einen Mixbecher füllen, die restliche Butter zufügen und alles zu einer glatten Creme mixen.
- In Vorratsdosen oder Deckelbehälter verteilen und kalt stellen.

Servieren: Auf geröstete Brotscheiben streichen. Wer mag, gibt obenauf noch ein paar Schnittlauchröllchen und kleine Cornichons.

Getränk: Etwas Prickelndes, einen Winzersekt zum Beispiel oder Champagner.