

Gebratene Entenleber

AN PORTWEIN-SAUCE IN BLÄTTERTEIGPASTETCHEN



Zutaten für 4 Personen:

250 g	Enten- oder Geflügelleber, küchenfertig
1	Schalotte, fein gewürfelt
1	kleiner Apfel, gewürfelt
100 g	Champignons, geputzt und geviertelt
150 ml	Portwein
2	Thymianzweige
1	Chicorée
50 g	Feldsalat
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Pckg.	Königin-Pasteten
1 Glas	Braten Fond, 400 ml
4 EL	Cocktail Sauce

Zubereitung:

Den Braten Fond zusammen mit Portwein und einem Thymianzweig um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen. Die Entenleber mit Mehl bestäuben. Chicorée und Feldsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, gut trockenschleudern, leicht salzen und pfeffern und mit der Cocktail Sauce vermengt seitlich auf große Teller setzen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, darin Schalotten und Champignons ansautieren, die Entenleber dazugeben und einige Minuten

braten, die Pfanne dabei öfter schwenken. Die Apfelwürfel dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem reduzierten Fond ablöschen, kurz köcheln lassen und evtl. nachwürzen. Die in der Zwischenzeit nach Packungsangabe vorbereiteten Königin-Pasteten auf Teller setzen, mit der Entenleber füllen und mit einem Thymianzweig garniert sofort servieren.