



Geflügelleber-Apfel-Pralinen

Zutaten für ca. 30 Stück

250 g frische Geflügelleber, 1 EL Öl, 50 ml roter Portwein, 100 ml Sahne, 150 g weiche Butter, Salz, Pfeffer, 1 Apfel, 125 g Kürbiskerne, 30 Mini-Tartelettes oder geröstete Ciabattaecken

Zubereitung

Geflügelleber waschen, trocken tupfen und in heißem Öl in einer Pfanne rundherum in ca. 5 Minuten scharf anbraten. Mit Portwein ablöschen. Sahne dazu gießen und einmal aufkochen. Alle im Mixer oder in einem hohen Becher mit einem Pürierstab mit 140 g Butter, Salz und Pfeffer fein pürieren. Die Geflügelleber-Crème in eine Schüssel umfüllen.

Den Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Würfelchen in restlicher Butter anschwitzen, etwas abkühlen lassen und unter die Geflügelleber-Crème rühren. Mischung ca. 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettrösten und in einem Mixer oder mit einem großen Messer fein hacken. Aus der gut gekühlten Crème kleine Bällchen formen und diese in den gehackten Kürbiskernen wälzen.

Die Bällchen in Tartelettes oder auf Ciabatta servieren.