

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

HÜHNERLEBERMOUSSE MIT SALAT

Zutaten:

300 g Hühnerlebern
4 Deutsche Frisch-Eier
1/8 l Creme fraiche
1 TL Salz
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Knoblauchpulver
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Hühnerlebern von allen Häutchen befreien. Die Eier in einen großen Elektromixer geben.

Die Hühnerlebern, Creme fraiche und die Gewürze hinzufügen. So lange mixen, bis die Mischung glatt und dünnflüssig ist.

Das Püree in 4-6 gut mit Butter ausgestrichene Auflaufförmchen gießen.

Die Förmchen nur bis unter den Rand füllen und in eine große Auflaufform stellen.

Die Form zu drei Vierteln mit heißem Wasser füllen und bei hoher Temperatur auf die Kochstelle setzen.

Wenn das Wasser kocht, die Form in den auf 170°C vorgeheizten Backofen stellen und die Masse 40 Minuten garen, bis sie gestockt ist.

Zum Stürzen zuerst mit einem Messer am Innenrand der Förmchen entlangfahren und die Portionen anschließend auf eine vorgewärmte Servierplatte stürzen.

Mit einem „Klacks“ Creme fraiche garniert zu frischem Blattsalat und Weingeleewürfeln servieren.

Port. 1300 kJ/310 kcal