

## Edle Geflügelleber-Pâté mit eingelegten Trockenaprikosen, Brioche und Topinambur-Spänen



### Zutaten:

#### Zutaten

- 300 g Geflügelleber (Hühner- und Entenleber)
- 250 g Butter
- 250 g Zwiebeln, geschält und gewürfelt
- 50 g Dörrbirnen
- 4 cl Birnengeist, z.B. Hohenloher Birnenbrand
- 1-2 EL getrockneter Majoran
- ½ TL Fenchelsamen oder Anis, gemahlen
- 1 TL Pfeffer, weiß, gemahlen
- 1 TL Salz



#### Eingelegte Aprikosen

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 250 ml Edelsüßer Wein (z.B. Auslese, Beerenauslese, Eiswein)
- 1 EL Senfkörnern
- Etwas Chiliflocken

#### Extra

- 150 g Brioche
- 50 g Topinambur

#### Zubereitung

Für die Pâté die getrockneten Birnen mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Dann gut ausdrücken und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel und Birnenwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Butter bei kleiner Hitze 10 Minuten rührend anschwitzen.

Die Leber in 1 cm große Stücke schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. 4-5 Minuten rührend anbraten. Mit 4 cl Birnengeist ablöschen und 1 Minute einkochen. Die restliche Butter hinzugeben und 2-3 Minuten schmelzen lassen. Mit Fenchel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in einem Mixer fein mixen. In eine Schüssel umfüllen, abdecken und erkalten lassen.

Sobald die Masse streichart ist, diese auf einer Plastikfolie zu einer Wurst aufhäufen und so einrollen, dass eine gleichmäßig, ca. 5-6 cm dicke Wurst entsteht. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

Die getrockneten Aprikosen halbieren und in ein Glas schichten.

Wein und Senfkörner erwärmen und die Aprikosen übergießen. 3-4 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren die Pâté aus der Folie wickeln und fingerdicke Rollen abschneiden. Auf Teller verteilen und mit Chiliflocken bestreuen. Die Topinambur schälen und mit einem Hobel über die Pâté hobeln.

Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten, zur Pâté legen. Dazu die eingelegten Aprikosen reichen.