

Geflügelleber- mousse

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

1 EL Bratbutter

300g Hühnerleber, ab gespült,
trocken getupft, in ca. 2 cm
grossen Würfeln, Sehnen
entfernt

1 EL Cognac

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

120g Butter, flüssig, abgekühlt

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Leber rundum ca. 3 Min. anbraten. Cognac begeben, würzen, auskühlen.
2. Butter mit der Leber portionenweise fein pürieren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, würzen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Dazu passen: Bagels oder Toastbrot.

