



HÜHNERLEBERPASTETE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

110 g QimiQ Marinade

113 g QimiQ Classic

1 Liter Wasser

44 g Salz

1360 g Hühnerleber, geputzt

84 g Schalotte(n), geschnitten

20 g Knoblauch, gehackt

226 Butter

120 g

28 g

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Marinade mit Wasser und Salz vermischen und die Hühnerleber für etwa 2 Stunde darin einlegen. Aus der Marinade entfernen und trocken tupfen.
2. Schalotten und Knoblauch in Butter dünsten. Mit Portwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren, danach beiseite stellen.
3. content not maintained in this language
4. Traubenkernöl in einer Pfanne erwärmen und die Hühnerleber medium braten.
5. Mit der Scharlotten/Knoblauch-Mischung in eine Küchenmaschine geben und pürieren. Nach und nach die kalte Butter hinzugeben.
6. Die Masse aus der Küchenmaschine nehmen und durch ein Chinois führen, bis sie glatt ist.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und unter die Pastete heben.
8. Die Pastete für 4-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.