



HÜHNERLEBER PARFAIT

QimiQ VORTEILE

- gelingsicher
- Entfärbung wird reduziert
- tiefkühlstabil



ZUTATEN FÜR 4 G

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 195 g | QimiQ Whip Konditorcreme |
| 255 g | Butter |
| 495 g | Hühnerleber |
| 225 | Pasteurisiertes Eigelb |
| 65 g | Zwiebel(n) |
| 15 g | Salz |
| 1.5 g | Pfeffer, gemahlen |
| 0.6 g | Majoran, getrocknet |
| 3 g | Ingwerpulver |
| 60 ml | Portwein |
| 60 ml | Weinbrand |
| 3 g | Frische Petersilie, gehackt |

ZUBEREITUNG

1. Hühnerleber von Nerven säubern.
2. Butter klären. Zwiebeln und Hühnerleber anschwitzen. Mit Portwein und Weinbrand ablöschen.
3. Majoran dazugeben und die Flüssigkeit reduzieren.
4. Die kalte Hühnerleber mit flüssiger Butter und QimiQ Whip in einem Mixglas fein mixen. Gewürze dazugeben und gut vermischen.
5. Kaltstellen und am nächsten Tag mit einer Küchenmaschine aufschlagen.
6. Abfüllen und kaltstellen.