



HÜHNERLEBER PARFAIT

QimiQ BENEFITS

- gelingsicher
- Entfärbung wird reduziert
- tiefkühlstabil



INGREDIENTS FOR 4 G

195 g	QimiQ Whip
255 g	Butter
495 g	Chicken liver
225	Pasteurised egg yolk
65 g	Onion(s)
15 g	Salt
1.5 g	Pepper, ground
0.6 g	Marjoram, dried
3 g	Ginger powder
60 ml	Port
60 ml	Brandy
3 g	Fresh parsley, minced

METHOD

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.