

Geflügel

Geflügelpastete

Zutaten für 4 Personen:

300 g Hähnchenbrust (ohne Haut und Knochen)
100 g Weizenmehl (Typ 405)
4 EL Pflanzenöl od. Pflanzenfett
1 Ei
50 ml Vollmilch
2 große Mangoldblätter
1 Bund glatte Petersilie
150 g Enten- od. Geflügelleber
1 Bund Thymian
200 ml Schlagsahne
1 Glas Preiselbeeren
20 Pfifferlinge
Jodsalz, Pfeffer
Salat für Dekoration

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und ins Gefrierfach legen. Das Mehl mit 1 EL Pflanzenöl bzw. Pflanzenfett, Ei, Milch und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Mangold in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren und die Petersilie fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen, mit Pflanzenöl ausreiben, aus dem Teig 4 dünne Crêpes backen und beiseite stellen. 3 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Entenleber darin ca. 4 Minuten anbraten, den Thymian hacken und dazugeben. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Hähnchenbrustwürfel mit Sahne, Salz und Pfeffer fein pürieren, die Entenleber mit der Geflügelfarce und der Petersilie vermengen. 2 Crêpes und ein Mangoldblatt auf Klarsichtfolie auslegen, mit der Geflügelfarce bestreichen und mit der Folie aufrollen.

In Alufolie einschlagen, die Enden fest eindrehen, die Rollen in kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen.

Die Rollen herausnehmen, von den Folien befreien und in Scheiben schneiden. Anschließend mit frischen Pfifferlingen, Preiselbeeren und gemischtem Salat servieren.



Club Frohnleiten

Club Frohnleiten
Region Oststeiermark
AS 130 Frohnleiten

