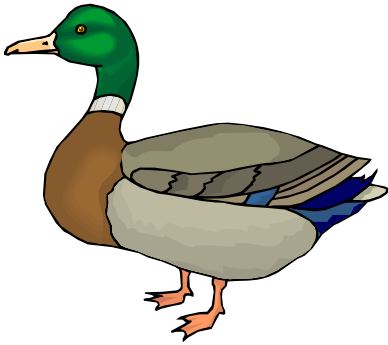


Entenleber mit Lauch



Zutaten: für 4 Personen

300g frische Entenleber
300g Lauch
2 El Gourmetbutter
1 El Tafelbutter
Salz, Pfeffer
wenig Cayennepfeffer
1/8 l Madeira

Zubereitung:

- Die frische Entenleber sorgfältig häuten und putzen.
- Den Lauch zuerst längs halbieren, dann in 1 1/2cm lange Stücke schneiden.
- Ein Esslöffel Gourmetbutter mit einer Prise Salz erhitzen. Die Lauchstücke darin leicht anbraten, sie sollten aber noch leicht knackig bleiben. Den Lauch abgiessen, in vier Portionenschalen verteilen und mit Alufolie bedeckt im Backofen warmstellen.
- Die Entenleber in etwa 5mm dicke Scheiben schneiden.
- Die restliche Gourmetbutter erhitzen und die Leber darin sehr rasch wenden. Auf den Lauch verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das überschüssige Fett weggiessen. Den Madeira zum Bratfond geben und auf grossem Feuer stark einkochen lassen.
- Die Pfanne von der Hitze wegnehmen, die Tafelbutter zufügen und unter die Sauce ziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- Die Sauce über Lauch und Leber verteilen und mit einem frischen Pariserbrot servieren.