Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Hühnerleberparfait mit Weintrauben- Weingelee und eingelegten Weintrauben

Griaß di Rezepte | Geflügelgerichte | Hausmannskost | Herbst | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für das Parfait Hühnerleber, Butter und Weißwein mit dem Stabmixer fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Eier zugeben und die Masse
mit Salz und Pfeffer würzen. Porzellanschälchen auf ein Backblech stellen und die Hühnerlebermasse in die Porzellanschälchen einfüllen. Backrohr auf 90 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und diese dort auf der mittleren Schiene garen. Nach circa 20 Minuten die Porzellanschälchen mit Lorbeer, Rosmarin oder Thymian beliebig belegen und noch weitere 20 Minuten garen. In Summe bleiben die Porzellanschälchen 40 Minuten im Backrohr. Dann kaltstellen, am besten über Nacht.

Für die Brioche Germ zerbröseln und mit der Milch und dem Kristallzucker glattrühren. Butter, Zitronenschale, Eier, Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt bei Zimmertemperatur so lange gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Das dauert circa 1 Stunde.
Den Teig nochmals durchkneten und in eine ausgebutterte Wanne oder Kastenform geben, leicht abdrücken und dann nochmals 1 Stunde aufgehen lassen.
Danach im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C circa 35 Minuten auf der unteren Schiene backen. Garprobe machen. Wenn nichts mehr haften bleibt, ist die Brioche fertig und kann aus dem Ofen. Die Trauben mit Weißwein, Zitronensaft und dem Gelierzucker circa 5 Minuten aufkochen. Die Trauben sollten nicht zu weichgekocht werden. Anschließend einige Stunden kaltstellen.
Die Brioche in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter beidseitig leicht braun braten. Das Parfait mit der Brioche und dem Weintraubengelee servieren. Gerne auch noch mit Kresse garnieren.

Zutaten

- FÜR DAS HÜHNERLEBERPARFAIT:
- 250 g Hühnerleber
- 250 g Butter – geklärt und warm
- 2 Eier
- 4 cl Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas frischer Lorbeer, Rosmarin oder
- Thymian
- FÜR DIE BRIOCHE:
- 1 Wannenform mit circa 1,5 l Inhalt
- 30 g Germ (frisch)
- 125 ml Milch, lauwarm
- 50 g Kristallzucker
- 170 g Butter, sehr weich
- Geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 3 Eier
- 400 g Mehl, glatt
- Butter für die Wannenform und zum Braten
- FÜR DIE TRAUBEN IN WEINGELEE:
- 150 ml Weißwein (Veltliner oder Riesling)
- 250 g kernlose helle Weintrauben
- Saft von 1 Zitrone

125 g Gelierzucker 2 : 1

etwas Kresse zum Garnieren