Leberpain vom Kaninchen

Ganz fein und geschmeidig, ganz anders als ähnliche Produkte aus der roten Tube. Ganz frisch zubereitet ist die Leberpain sowieso eine besondere Delikatesse, so auf frisches Brot oder Zopf gestrichen...

Dabei ist Zubereitung recht einfach: Frische Leber vom Kaninchen, Kalbsleber ginge auch, wird mit Butter gecuttert und mit Gewürzen und Eigelb vermischt und im Wasserbad schonend gegart.

Kaninchenleber findet man eher selten in Metzgereien. Da muss man schon mal nachfragen.

Zutaten

100g	Kaninchenleber
30g	weiche Butter
1	Eigelb (klein)
1Tl	Majoran getrocknet
2Tl	Portwein
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und etwas aufwärmen lassen, damit er weich wird.

Ofen auf 140° vorheizen.

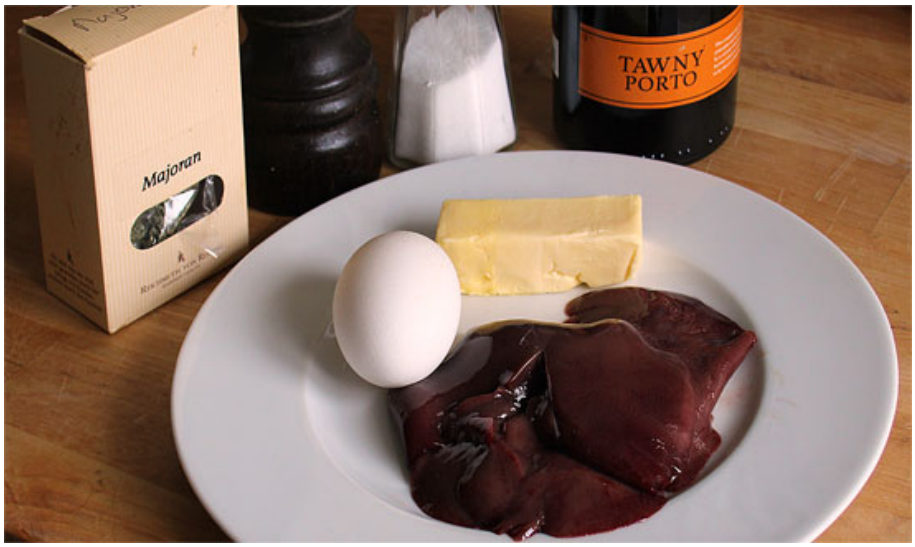
Leber bei Bedarf dressieren: Haut auf der Leber abziehen, zähe Gewebeteile herausschneiden. Beim Metzger bekommt man die Kaninchenleber meist bereits schön dressiert.

Leber in kleine Stücke schneiden und in ein hohes Gefäss geben. Butter in Stücke geschnitten zugeben. Mit dem Stabmixer ganz fein pürieren.

In eine Schüssel geben, Eigelb zugeben, mit Majoran, Portwein, Salz und Pfeffer würzen. Alles sehr gut vermischen. Masse in eine Cocotte geben und diese in ein vorgeheiztes Wasserbad stellen. Mit einem Unterteller abdecken.

Im Ofen ca. 30 bis 40 Minuten pochieren. Damit es klappt, unbedingt die Kerntempertur messen. So 65° bis 70° sind ideal. Sobald die Kerntemperatur 50° erreicht hat, den Unterteller entfernen und die Leberpain offen fertig garen.

Vor dem Genuss auskühlen lassen.



Kaninchenleber dressiert und geschnitten

Kaninchenleber püriert, mit Eigelb, Gewürz und Portwein

Leberpain ofenbereit im Wasserbad