

Entenleber Mille-Feuille mit Pfirsich, Tahiti Vanille und Kräutersalat

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise)

- 500 g Entenleber
- 4 cl Armagnac
- 5 cl Portwein
- 200 g Pfirsich
- 1 Vanillestängel
- Frische Kräuter (Dill, Kerbel, Estragon, Blattpetersilie)
- Für den Brioche (500g Mehl, 17g Hefe, 85g Wasser, 10g Salz, 30g Zucker, 3 grosse Eier, 200g Butter)
- Sherry-Essig, Olivenöl, Fleur de Sel

Zubereitung

- Entenleber von der Galle und den Nerven befreien
- Sorgfältig mit 14 gramm Salz würzen, in eine Terrinenform legen und Armagnac und Portwein begeben.
- Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Am nächsten Tag bei 140 °C im Backofen im Wasserbad 45 Minuten garen
- Entenleberterrinerne abkühlen lassen und kaltstellen
- Für den Brioche, die Butter schmelzen und die Hefe im Wasser auflösen
- Alle Zutaten mischen, zu einem glatten Teig kneten.
- Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, formen und nochmal 1 Stunde aufgehen lassen
- Ca. 50 Minuten bei 160°C backen.
- Den Brioche in dünne Scheiben schneiden und bei 80°C im Ofen trocknen, bis sie knusprig sind
- Entenleberterrinerne in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem heissen Messer) und abwechselungsweise mit dem Brioche aneinander reihen
- Kräuter zupfen, mit ein wenig Sherry-Essig, Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken
- Pfirsich in einer Pfanne mit ein wenig Butter und Zucker karamellisieren, Tahiti Vanille dazu geben
- Auf Teller anrichten und Fleur de Sel dazu servieren.