

Hühnerleber-Paté

Zutaten:

- 150 g Hühnerleber, in kleine Stücke geschnitten
- etwas Bratbutter zum Anbraten der Leber
- 4 Salbeiblätter
- 1 Ei, hart gekocht und fein zerdrückt
- 2 Schalotten, ganz fein gehackt
- 1 EL in Salz eingelegte Kapern, gewässert und fein gehackt
- 3 Sardellen-Filets, ganz fein zerdrückt
- wenig Zitronensaft
- etwas Zitronen-Abrieb
- 30 g weiche Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Hühnerleber zusammen mit den Salbeiblättern in etwas Bratbutter anbraten. Leicht salzen und auskühlen lassen.

Dann die Leber zusammen mit den anderen Zutaten (ausser der Butter) mit einer Gabel ganz fein zerdrücken oder mit dem Wiegemesser fein hacken bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Butter untermischen und die Paté mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht kühl stellen.