



faktencheck – DIE STEIRISCHE JAGD  
Natur verpflichtet.



# Rezept-Tipp

## Rehleberparfait mit Brioche-Pofesen

# Zutaten

- 500 g Rehleber
- 3 EL Walnussöl
- 250 g Butter
- 125 ml Portwein
- 125 ml Madeira
- 1 TL Pökelsalz
- Schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 g Preiselbeermarmelade
- 125 ml Rotwein
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- Brioche oder Weißbrot vom Vortag



# Mahlzeit!

**Für das Parfait** die grob gewürfelte Rehleber mit den Rosmarinzweigen in Walnussöl rundherum anbraten. Mit Madeira und Portwein ablöschen, das Pökelsalz zugeben, pfeffern und etwas einkochen lassen. Die Butter klären, Rosmarinzweige entfernen und die Leber mit der geklärten Butter in einem Mixbecher fein aufmixen. In heiß ausgewaschene Gläser füllen und kalt stellen.

**Die Preiselbeermarmelade** mit Rotwein aufkochen, durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und unter die warmen Preiselbeeren rühren. Die Masse auf das erkaltete Leberparfait gießen und erneut kalt stellen. **Die Briochepofesen** im Ei-Milch-Gemisch tränken und in Butter knusprig herausbraten.