



# Feine Leberpastete vom Walisischen Lamm (g.g.A.)

## Zutaten

- 450 g Leber vom Walisischen Lamm, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 12 g (1 flacher EL) Butter
- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- 5 ml (1 TL) frischer Rosmarin, gehackt
- 5 ml (1 TL) frischer Thymian, gehackt
- 30 ml (2 EL) Portwein oder Sherry
- 60 ml (4 EL) Mascarpone
- frisch geschroteter Pfeffer
- 50 g Butter, geschmolzen
- frische Zweige Rosmarin und Thymian sowie Pfefferkörner für die Garnitur
- 2 reife Pfirsiche, entsteint und in Hälften geschnitten
- 30 ml (2 EL) flüssiger Honig

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch mit Butter und Öl in kleine Pfanne geben und leicht anbraten. Leberwürfel hinzufügen und ca. 4 – 5 Minuten anbraten bis sie ganz an- und durchgebraten sind. Kräuter und Portwein oder Sherry dazugeben und köcheln lassen, bis es Bläschen gibt, damit der Alkohol verdunstet.
2. Vom Herd nehmen und ruhen lassen, bis die Mischung abgekühlt ist. Mascarpone hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mixer pürieren, bis eine feine Emulsion entsteht. Mit Esslöffel Paté in kleine Förmchen geben, glatt streichen und geschmolzenen Butter darüber geben, um eine Butter-Glasur zu erhalten.
3. Mit Kräutern und Pfefferkörnern dekorieren und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit Pfirsichhälften auf einem Backblech mit Backpapier platzieren und mit Honig überziehen. 5 Minuten lang grillen, bis die Pfirsiche gerade damit beginnen, weich zu werden.
4. Leber-Paté vom Walisischen Lamm mit Pfirsichen und getoastetem Vollkorntoast servieren und mit ein wenig Honig beträufeln.



Zubereitungszeit:  
30 Minuten

Portionen: 4

Küche: walisisch

Zuschnitt: Leber