

Hühnerleber-Pralinen mit Kletzenbrot und Feigencoulis



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	8 HINK Hühnerleber-Pralinen mit Wachauer Marille
	4 dünne Scheiben Kletzenbrot
	5 frische Feigen
	Salz
	Prise brauner Zucker
	Spritzer weißer Balsamico
	Prise gemahlener Koriander
	Prise Chilipulver
	Majoran zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Hühnerleber-Pralinen aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren.

Schritt 2:

4 Feigen schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Zucker, Balsamico, Chili und Koriander vermischen, evtl. Spritzer Wasser dazu, bei kleiner Flamme langsam ca. 5-8 Minuten einkochen, öfter umrühren. 1 Feige zum Anrichten in Spalten schneiden. Das Feigencoulis mit einem Stabmixer fein mixen und abschmecken.

Schritt 3:

Hühnerleber-Pralinen mit Kletzenbrot und Feigencoulis anrichten, mit Feigenspalten und Majoran garnieren.