

Hühnerleber-Pralinen mit Urkarotte und Zitrone



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	8 HINK Hühnerleber-Pralinen mit Wachauer Marille
	2 Urkarotten (Betasweet-Karotten)
	Salz, gemahlener weißer Pfeffer
	Spritzer Apfelessig
	Spritzer Traubenkernöl
	1 unbehandelte Zitrone, in Scheiben geschnitten
	kleines Gemüse zum Garnieren, z. B. Kohlrabi, rote Rübe, Karotte, weiße Rübe
	Zitronenmelisse
	Lebkuchengewürz



Zubereitung:

Schritt 1:

Hühnerleber-Pralinen aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren.

Schritt 2:

Karotten schälen, fein raspeln (Krenreißer), mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und Traubenkernöl vermischen, ca. 30 Minuten stehen lassen, abschmecken.

Schritt 3:

Kleines Gemüse schälen, in kochendem Salzwasser blanchieren. Karotten auf Tellern verteilen, Hühnerleber-Pralinen daraufsetzen, mit Zitronenscheiben, lauwarmem Gemüse und Zitronenmelisse garnieren, mit etwas Lebkuchengewürz bestreuen.