

Fjerkrælevermousse med cognac, portvinsgelé og pærer

300 g fjerkrælever

50 g smør

½ citron

½ dl cognac

1 dl piskefløde

100 g smør

Salt og peber



Levermousse

Leveren renses omhyggeligt for sener, årer og hinder, den steges i nøddebrunt smør på panden. Dyppes med saften af ½ citron og overhældes med cognac, der straks brændes af.

Leveren afkøles lidt, hvorefter den blendes med 100 g smør, 1 dl piskefløde, salt og peber. Det blendes i to minutter, hældes op i en skål og stilles i køleskabet.

Gelé

1½ dl portvin

1½ ark husblads

Læg husbladsen i blød i 10 min. Varm portvinen op - den må ikke koge.

Knug vandet af husbladsen og smelt den i den varme portvin. Hæld geleen op i en flad beholder, afkøl og sæt i køleskab. Du kan også hælde geleen over den afkølede mousse.

Pærer

Ca. 2 pærer

Smør

Timian

Et nip sukker

Salt og peber

Pærerne skrælles og udstenes. Skær dem i skiver og steg dem i smør tilsat timian, sukker samt salt og peber. Pas på, at de ikke bliver stegt for meget. Afkøl.

Tips til anretning

1. Hæld moussen op i små beholdere - eventuelt små chokoladeforme af silikone. Lad være med at fylde formen helt. Når moussen er kold, fyldes op med gelé
2. Hvis du har hældt alt moussen op i en skål, kan du lave et "æg" med en ske - i så fald skal geleen laves i en skål for sig. Skær geleen i skiver eller små tern ved servering

Arrangér fileter af pærer, mousse og gelé og pynt med timiankviste og eventuelt andet spiseligt. Ristet rugbrød eller flutes efter behag.

Annemette Borgen