**Parfait von frischer Geflügelleber**

**(Witzigmann)**

30 g Sultanin

1 Tasse schwarzer Tee

10 g grüne Pfefferkörner

400 g frische Masthuhnleber

400 g Butter

1 Stk. Schalotte

1 Msp. Gehackter Knoblauch

Salz

1 cl Weißwein

1 cl Madeira

1 cl Portwein

1 cl Cognac

150 g frischer ungesalzener Speck in dünnen Scheiben

Gemahlener Pfeffer

Geriebene Muskatnuss

Pökelsalz

Majoran

2 Stk. Eier

1 cl Trüffelsaft

Loorbeerblätter

Thymianzweige

* Sultanine über nach in schwarzen Tee einweichen und Pfefferkörner in Wasser legen
* Am nächsten Tag die Masthuhnleber durch ein feines Haarsieb streichen
* Die Butter in einer Pfanne zerlassen, dann den Schaum abschöpfen, Schalotten schälen und fein hacken, den Knoblauch mit etwas Salz zerreiben und beides in der Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen
* Madeira, Portwein und Cognac zur Hälfte reduzieren
* Eine Terrinenform mit den Speckscheiben auslegen, den Backofen auf 120°C vorheizen
* Die passierte Geflügelleber in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Pökelsalz, Majoran der Schalotten-Knoblauch-Reduktion und den reduzierten Spirituosen würzen und mixen. Nach und nach die Eier und Butter dazugeben und mit Trüffelsaft aromatisieren.
* Die Masse in die ausgekleideten Terrinenformen füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit den abgetropften Sultaninen und Pfefferkörnern belegen.

Die überlappenden Speckseiten darüberklappen und mit Loorbeerblättern und Thymian belgen.

* Die Formen in ein heißes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde pochieren.
* Danach kaltstellen.