

**Kleine Köstlichkeiten wenn mal wieder Gäste kommen.**

Eine Scheibe Baguette mit leckerer Hähnchenleberpastete oder Tapenade ist ein Genuss und Ihr könnt darauf wetten dass Ihr nach dem Rezept gefragt werdet.

**Für die Leberpastete braucht Ihr für vier Personen:**

250 g Hähnchenleber (frisch vom Markt)  
80 g Butter (30,30,20)  
1 El Sonnenblumenöl  
1 Schalotte fein gehackt  
1 Knoblauchzehe fein gehackt  
2 El Weinbrand  
1 El Sahne  
½ Tel Thymian  
6 Körnchen Piment im Mörser gestoßen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle(10 Umdrehungen)

**So geht`s:**

Hähnchenleber abspülen und trocken tupfen dabei überschüssige Haut oder Sehnen entfernen. In einer Bratpfanne die Hälfte Öl und die 20g Butter heiß werden lassen. Die Leber darin braten bis keine dunklen Flecke mehr zu sehen sind. Die Leber mit dem Bratensaft in ein Mixgefäß geben. Erneut 20g Butter mit dem Rest Öl erhitzen, die Schalotte, den Knoblauch anschwitzen und die Gewürze in die Pfanne geben und mit dem Weinbrand ablöschen. Den Pfanneninhalt, die Sahne und den Rest Butter in das Mixgefäß geben . Mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten und nochmals abschmecken. Ist im Kühlschrank abgedeckt 4-5 Tage haltbar.

**Und hier die Tapenade :**

Man braucht für etwa 300 g:  
250g schwarze Oliven entsteint  
3 in Öl eingelegte Sardellenfilets  
1 große Knoblauchzehe halbiert  
2 El Pinienkerne  
½ El Kapern abgetropft  
Ca. 150 ml Olivenöl extra  
Frisch gepresster Zitronen- oder Orangensaft  
Pfeffer

**So geht`s:**

Oliven, Sardellen, Knoblauch, Pinienkerne und Kapern in einem Mixbecher fein pürieren. Das Öl bei laufendem Motor langsam zugießen bis eine cremige Paste entsteht.  
Die Paste mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Salz wird wegen der Zutaten nicht mehr benötigt. Die Tapenade abdecken und bis zum servieren kalt stellen.  
Auf geröstetem und mit Olivenöl beträufelten Baguettescheiben ein Hochgenuss.