

# Leber-Pralinen

## Zwetschgencoulis

40 g Zucker	in einer Pfanne karamelisieren
80 g Zwetschgenwürfelchen	zugeben, dünsten und mit
wenig Zitronenpfeffer	abschmecken, mit
20 g Rotwein	ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer
40 g Balsamico	pürieren. Bei mittlerer Hitze weiter eindicken lassen.

## Zwetschgen-Schnitze

2 cl	Grandmarnier	Grandmarnier, Rotwein und Zucker mit der Zimmtstange
1 dl	Rotwein	in eine Pfanne geben, aufkochen und etwa fünf Minuten
50 g	Zucker	auf kleinem Feuer kochen lassen.
½	Zimmtstange	
4	Zwetschgen	vierteln. Im Sud knapp weich kochen.

## Leber Pralinen

1 Stück	Pumpernikel	zerböckeln und mit dem Messer in eine grobkörnige Pannade
		zerkleinern
1	Leberwurst	mit einem haselnussgrossen Ausstecher kleine Bällchen
		ausstechen. Rundum Pumpernikel – Pannade leicht andrücken.

## Garnitur

wenig	Zimt-Sorbet	(1 TL pro Person)
wenig	Sauternes-Gelee	(1 TL pro Person)

## Anrichten

Zuerst mit 2 TL Zwetschgencoulis einen ca. 4 cm breiten Streifen sorgfältig auf den Teller auftragen. Dann Leber-Praline – Zwetschgenschnitz – Sauternes-Gelee – 1 TL Zimt-Sorbet – Zwetschgenschnitz – Leber-Praline

