

**Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv**  
**Entenleber gebraten, an Aceto-Balsamico-Jus**

**Zutaten für 4 Portionen:**

200 g Entenleber,  
1 Schalotte in feinen Würfeln,  
Olivenöl,  
½ Möhre in feinen Würfeln,  
1 daumengroßes Stück Knollensellerie in feinen Würfeln,  
2 TL Aceto Balsamico,  
1 EL Grundjus (falls vorhanden),  
2 EL Sojasauce,  
1 EL Butter,  
Pfeffer aus der Mühle  
Eventuell eine Prise Fleur de Sel

**Zubereitung:**

Die Entenleber von Sehnen befreien, kalt abspülen und auf Küchenkrepp trocknen. Eine ausreichend große Pfanne mittelstark vorheizen, die Entenleber mit der Sojasauce würzen, Olivenöl in die Pfanne gießen und die Entenleber zusammen mit den Schalotten-Möhren und Selleriewürfeln unter Rühren für 1 Minute sanft braten.

Nun den Balsamico angießen und den Grundjus zufügen. Die Butter ebenfalls in die Pfanne geben. Leicht Pfeffern nochmals gut durchheben und die Entenleber aus der Pfanne nehmen. Möglichst rasch servieren oder bei max. 60° warmhalten. Eventuell mit etwas Fleur de Sel nachwürzen.

**Tipp:**

Als Beilagen passen z.B. ein mediterraner Gemüsesalat oder gebratener Radicciosalat. Auch sehr fein geschnittenes rohes Rotkraut mit einer Olivenöl-Vinaigrette kommt super.