# Entenleber mit Kürbiscrème

**dg: g-sg**

Kürbiscrème
400 g Kürbis
150 g Kokosmilch
12 g gelbes Thaicurry
5 g Limesaft
3 g Salz
Halbe Lime, Abrieb

Aus den Zutaten eine Kürbiscreme herstellen, feinmixen und abschmecken.

1 Entenlebertranche pro Person
Salz & weisser Pfeffer
Fleur de sel

Die Tranche in Stäbe schneiden, leicht würzen und 30 Sekunden braten.
Mit Küchencrepp abtupfen, auf die Teller fügen und mit wenig Fleur de sel bestreuen.
Mit/auf der Kürbiscrème servieren.