



★ ★ ★

Crème brûlée von Gänseleber Gänseleberpraline

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Die Gänseleberterrinen im Mixer mit der warmen Geflügeljus und der Alkoholreduktion fein pürieren und nach und nach das Ei und Eigelbe zufügen. Zum Schluss die Sahne (temperiert, ca. 25 Grad) untermixen und würzen. Die Masse passieren und in Porzellanförmchen füllen. Bei 90°C ca. eine Stunde im Wasserbad (ca. 2 cm hoch Wasser) im Backofen pochieren. Abkühlen lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe karamellisieren (abflämmen).

Die Gänseleberterrinen zu kleinen Kugeln von 12 g ausstechen. Pumpernickel und Korinthen im Mixer sehr fein zermahlen, die Leberkugeln darin wälzen, gut durchkühlen lassen und auf die Crème brûlée setzen. Servieren mit einem Brioche!

Zutaten

Crème brûlée

- 6cl Geflügeljus, reduziert von 1dl
- 5cl Reduktion: Madeira, roter Portwein und Cognac, ausgehend von 8cl
- 120g Gänseleber oder Gänseleberterrinen
- 2 Volleier
- 2 Eigelbe
- 140g Sahne
- Salz und Pfeffer

★ ★ ★

Praline

- 60g Gänseleber oder Gänseleberterrinen
- 80g Pumpernickelbrösel angetrocknet
- 10g Korinthen