



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Gänseleberkugel mit Dörrfrüchte - Confit und Creme von Butterbrioche

Für vier bis sechs Personen

Gänseleberkugel

150 g Rahm flüssig
300 g Gänseleberterrinen
170 g geschlagener Rahm
3 ½ Blatt Gelatine

Den Rahm erwärmen und die in Würfel geschnittene Leber in die warme Sahne einmixen. Die Gelatine dazugeben, auf Eis kalt rühren und den geschlagenen Rahm unterheben. In kleine Halbkugelformen füllen und sechs Stunden kühlen. Danach zwei Hälften aneinandersetzen und in Pfefferkrokant wälzen.



Pfeffer-Mandelkrokant

100 g geschälte Mandeln
80 g Zucker
5 g Schwarze Pfefferkörner

Zucker bernsteinfarben in einer Pfanne schmelzen, Mandeln und Pfefferkörner dazugeben, auf eine geölte Platte gießen und abkühlen lassen, karamellierte Nüsse in einer Küchenmaschine (Cutter) fein mahlen.

Creme von Butterbrioche

200 g süßer Brioche
100 g Butter
100 g Zucker
0,5 l Milch
90 g Rosinen
0,6 l Apfelsaft
schwarzer Pfeffer, Salz

Butter aufschäumen, Kristallzucker und Brioche dazugeben, etwas karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rosinen im Apfelsaft kochen, bis 0,15 l einreduzieren und zu der Briochemasse geben. Im Standmixer zu einer homogenen Masse mixen, bei Bedarf etwas warme Milch zugeben, mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen.

Dörrfrüchteconfit

70 g getrocknete Trauben
200 g getrocknete Marillen
200 g getrocknete Zwetschken
100 g getrocknete Feigen
alle Zutaten in 0,5 cm große Würfel schneiden
100 g Marillensaft
100 g Apfelsaft
2 cl Grappa
4 cl roter Portwein

Flüssigkeit aufkochen, das zuvor würfelig geschnittene Dörrobst dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen.