



# Crème Brûlée von der Entenleber mit glacierten Äpfeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Aus der „Sterneküche“, hausgemacht, für den besonderen Anlass gedacht

## Zutaten

- Für die Entenleber Crème Brûlée:
- 150 g frische Entenleber
- 50 ml gute Kalbsjus, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 250 g flüssige Sahne
- 30 ml Milch
- 2 Stk. Eigelb
- 1 Stk. Ei
- 2 Blatt Gelatine
- 2 cl Portwein
- 1 cl Cognac
- 1 Prise Salz, weißer Pfeffer
- Für die glacierten Äpfel:
- 1 EL Zucker, braun
- 1 Stk. Granny Smith
- 30 g Butter
- 20 g Zucker
- Etwas Zitronenabrieb
- Eine Prise gemahlener Zimt
- Etwas trockener Weißwein

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Crème Brûlée:

## **Schritt2**

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen.

## **Schritt3**

Die Sahne mit der Kalbsjus 4 - 5 min. zusammen reduzieren.

## **Schritt4**

Die Entenleber putzen, von ev. Häuten und Galle befreien, in kleine Würfel schneiden.

## **Schritt5**

Salzen, pfeffern und kurz in etwas brauner Butter „absteifen“ lassen, mit Portwein und Cognac ablöschen.

## **Schritt6**

Alles zusammen mit der Sahne / Jus und den Eiern mixen. Anschließend durch ein feines Kückensieb passieren, nach schmecken.und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben.

## **Schritt7**

In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Gläsern aufteilen und bei 100° C in einem Wasserbad für 20 min. „stocken“ lassen.

## **Schritt8**

Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und einem Gasbrenner oder dem Grillschlangen des Backofens karamellisieren.

## **Schritt9**

Die glasierten Äpfel:

## **Schritt10**

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Den Zucker mit der Butter 3 - 4 min. karamellisieren und die Apfelwürfel, den Zitronenabrieb sowie etwas Zimt dazu geben.

## **Schritt11**

Mit etwas Weißwein angießen, 1-2 min. köcheln, abkühlen lassen.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt13**

Auf einem gekühlten, dekorativen Vorspeisenteller das Apfelragout verteilen und sofort mit dem Entenleber Crème Brûlée servieren.

## **Schritt14**

Dazu reiche ich etwas krosses Röstbrot.

## **Schritt15**

.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, hausgemacht, lecker, leicht, preiswert, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-brulee-von-der-entenleber-mit-glacierten-aepfeln/>