Enten – Gänseleber Crème hausgemacht, mit Cidre-Gelee

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell gemacht und so…lecker

Zutaten

- 350 g taufrische Enten – oder Gänseleber, geputzt
- 125 ml Cidre(oder auch klarer Apfelsaft)
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 60 g flüssige Butter
- 2 Blatt Gelatine
- 2 El Sahne
- 30 g Butter
- 1 – 2 kleine Schalotten, gewürfelt
- ½ mittelgroßer, saurer Apfel, gewürfelt
- 2 Thymianzweige, gezupft, gehackt, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Äpfel und Zwiebeln schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, den frischen Thymian hacken.

Schritt3

Die Lebern sorgfältig putzen, von Sehnen und Gallensträngen befreien, würfeln und mit dem Cognac und etwas Apfelsaft ca. 2 Stunden marinieren. In den Kühlschrank stellen, danach abgießen und auf

Küchenkrepp geben, den Einlegefond verwahren.

Schritt4

Der Ansatz für die Ente - Gänseleber Crème:

Schritt5

Die Leber nunmehr mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter ca. 1 min braten, „absteifen“ lassen, herausnehmen.

Schritt6

In der gleichen Pfanne, mit einem weiteren „Stich Butter“, die Schalotten - und die Apfelwürfel ganz kurz angehen lassen.

Schritt7

Mit dem Einlegefond ablöschen, den gehackten Thymian und die Lebern wieder dazu geben. Einmal kurz „aufstoßen“ lassen und alles in den Küchenmixer geben. (Geht notfalls auch mit dem „Zauberstab“) Fein mixen und die restliche, zerlassene Butter nach und nach dazu geben.

Schritt8

Alles durch ein Küchensieb streichen, etwas auskühlen lassen und die Sahne unterrühren. In eine feuerfeste Auflaufform oder Schüssel füllen. 1 – 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt9

Das Cidre – Gelee.

Schritt10

Die Gelatine ca. 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Cidre oder den Apfelsaft mit etwas gehacktem Thymian erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren. 2 Stunden kalt stellen, gelieren lassen, anschließend fein hacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Cidre Gelèe auf 4 gekühlten Tellern „mittig“ verteilen.

Schritt13

Mit einem, in heißem Wasser angewärmten Tee – oder Esslöffel, schöne, glatte Nocken ausstechen und platzieren, Alles mit einem Melisseblättchen garnieren.

Schritt14

Dazu reiche ich knuspriges Brot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** gänseleber, Thymian

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ente-gaenselebernleber-creme-hausgemacht-mit-cidre-gelee/