Feine Geflügelfarce mit Gänsestopfleber

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Für Füllungen, vielseitig verwendbar, für Terrinen, Klößchen, Suppeneinlagen, einfach und schnell

Zutaten

- 200 g schieres Poularden- oder Hähnchenbrustfleisch, leicht angefroren
- 60 g Gänsestopfleber, sehr gut gekühlt (geht auch ohne)
- 200 g Sahne, sehr gut gekühlt
- 4 cl weißer Portwein
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, geriebene Muskatnuss und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorabbemerkung:

Schritt2

Damit die Farce gelingt, gut gebunden, glatt und sahnig wird, ist es unverzichtbar wichtig, dass alle Zutaten sehr gut gekühlt sind.

Schritt3

Darum das Geflügelfleisch für 10 - 15 min. ins Gefrierfach stellen.

Schritt4

Die Gänsestopfleber verfeinert und veredelt die Farce, es geht auch ohne.

Schritt5

Das Poulardenbrustfleisch und die Gänsestopfleber in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer,

Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken. Zusammen mit der Sahne in der „Moullinette“ zu einer glatten glänzenden Farce mixen.

Schritt6

Die fertige Farce durch ein feines Küchensieb streichen und den Portwein unterrühren, nachschmecken.

Schritt7

.

Schritt8

Kleiner Proftipp vor der Weiterverarbeitung:

Schritt9

Machen sie eine Probe und geben sie ein Klößchen in siedendes Salzwasser um die Konsistenz zu prüfen. Sollte die Farce etwas zu fest sein, 1 - 2 El geschlagene Sahne unterheben.

Schritt10

Eine Variante:

Schritt11

Mit blanchiertem, gut ausgedrücktem Spinat, Petersilie und Kerbel, alles gut durchgekühlt vermixt, erhalten Sie eine sehr schöne grüne Farce.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** gänseleber, geflügel, klößchen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-gefluegelfarce-mit-gaensestopfleber/