

Kalbsleber Mousse mit Äpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : " " });
```

Hausgemacht und gut vorzubereiten, leicht und lecker

Zutaten

- Für das Kalbsleber Mousse:
 - 500 g Kalbsleber
 - 2 mittelgroße Zwiebeln in kleinen Würfeln
 - Etwas frischen Majoran und Thymian, gehackt
 - 1 Cox Orange Apfel in kleinen Würfeln
 - Etwas Rapsöl und Butter zum Anbraten
 - 2 cl Cognac oder Weinbrand
 - 4 cl Portwein
 - 4 El geschlagene Sahne
 - 2 Blatt Gelatine
 - Gewürze: Salz und Pfeffer
- Für das Salat Bouquette:
 - 100g bunte Salate nach Marktlage
 - 125 g frische Himbeeren
 - Etwas weißer Balsamico
 - Etwas Traubenkernöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kalbsleber Mousse:

Schritt2

Die Kalbsleber zunächst von Häuten und Adern befreien, in grobe Würfel schneiden.

Schritt3

Mit dem Cognac, dem Portwein sowie etwas frischem, gehacktem Majoran und Thymian, für 1 - 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Heraus nehmen und auf Küchenkrepp geben.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in Butter und Öl glasig anschwitzen, und bei starker Hitze mit der Leber 3 - 4 min. anbraten. Mit der „Einlege - Marinade“ ablöschen, abkühlen lassen.. Danach alles mit einer Küchenmaschine oder dem „Zauberstab“ fein pürieren, anschließend durch ein Küchensieb streichen. Die Apfelwürfel kurz in etwas Butter anschwitzen, unter die Masse heben. Die in kaltem Wasser, 5 min. eingewichte Gelatine, gut ausdrücken, in der Mikrowelle erhitzen und in die Masse einlaufen lassen, glatt verrühren. Zuletzt alles mit der geschlagenen Sahne auflockern In Gläsern, Timbalen oder Portionsförmchen, (vorher mit kaltem Wasser ausspülen) bzw. eine feuerfeste Form oder Schüssel abfüllen und gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Der Himbeerdressing:

Schritt7

Einige besonders schöne Himbeeren für die Garnitur zurück lassen, den Rest zerdrücken und etwas weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker oder Honig würzen. Alles mit Traubenkernöl aufschlagen, anschließend nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf einem schönen großen, dekorativen Vorspeiseteller zunächst die bunten, marinierten Blattsalate in einem Bouquet anrichten und einige frische Himbeeren verteilen.

Schritt10

Die Lebermousse - Timbale kurz in heißes Wasser halten, stürzen und placieren.

Schritt11

Oder auch aus der Masse mit einem in heißem Wasser angewärmten Esslöffel schöne, „softig - glatte Nocken“ ausstechen.

Schritt12

Dazu reiche ich krosses Baguette oder Röstbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** äpfel, innereien, kalbsleber, mousse, salat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-mousse-mit-aepfeln/>