



Gänselebercreme geträufelt

Amuse

Gehackte Schalotte in ca 100 g der Butter anschwitzen. Die Geflügelleber abtropfen, kurz mitbraten (soll leicht rosa bleiben), aus der Pfanne nehmen, Schalotte mit Portwein, Cognac ablöschen und einkochen lassen. Im Mixer sehr fein mixen, restliche Butter mit Schneebesen unterrühren. Die Trüffel in der Pfanne leicht anschwitzen und unter die Geflügelcreme rühren. Kaltstellen und aufschlagen wie eine Buttercreme (mind. 3 Stunden kühlen). In Spritzbeutel füllen und in kleine Schälchen spritzen. Als Amuse servieren.

Ich friere immer einen Teil (gleich in den Schälchen) für max. 1-2 Wochen ein. Im Kühlschrank aufgetaut, ergibt das ein schnelles Amuse.
 einen Teil der Creme spritze ich auf Alufolie. Wickle eine kleine Alu-Wurst und friere sie ein. Die Geflügelcreme kann man dann portionsweise in Scheiben schneiden und z. B. auf einem Steak oder einer Hühnerbrust, einer Wachtel, einer Taube servieren. Die Creme eignet sich auch hervorragend zum "Ankleben" des kleinen Filets unter Geflügelbrüsten, als Bestandteil einer Farce, als Fülle von kleinen Hippen aus Brückteig, etc.
 Man kann auch gute Hühnerleber oder Kaninchenleber nehmen. Am besten schmeckt aber Gans oder Ente aus einem Biobetrieb.



Zutaten für 8 Portionen:

1 Schalotte, gehackt

250 g weiche Butter

250 g Gänseleber oder Entenleber
 (ungestopfte, geputzte Naturleber, über Nacht in Milch gebadet)

1 kleiner Zweig Thymian

je 1 EL weißer Portwein und Cognac

Schalen und Abschnitte einer schwarzen Alba-Trüffel, fein gehackt

Salz, Muskatblüte gemahlen, Piment

Verfasser: chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.

Quelle: Eigenrezept