



Gänseleber-Mousse mit Cranberry-Zwiebel-Confit

Für 12 Gläser

Zutaten

6 Blatt Gelatine, 200 g Butter, 800 g frische Geflügelleber, 2 TL Thymianblättchen, Salz, Pfeffer, 50 ml süßen Sherry, 250 ml Schlagsahne, 2-3 TL Sherry-Essig, 2 rote Zwiebeln, 30 g Zucker, 100 ml roter Portwein, 8 EL Cranberries, 4 EL Kürbiskerne, 2-4 Scheiben Brioche (ersatzweise Toastbrot), 30 g Trüffelbutter

Zubereitung

Gelatine einweichen. In einer Pfanne 160 g Butter zerlassen, Leber und Thymian darin ca. 5 Minuten schmoren (Leber sollte nicht ganz durch sein). Salzen Pfeffern, den Sherry angießen. In einer Schüssel etwas abkühlen lassen.

Sahne erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Zur Leber geben, vermischen, im Mixer zu einer Farce pürieren. Farce durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. In Gläser füllen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und in übriger Butter glasig dünsten. Zucker im Topf goldgelb karamellisieren. Portwein angießen und auf die Hälfte reduzieren. Zwiebel dazu geben, Flüssigkeit einkochen. Cranberries und 4 EL Saft aus dem Glas dazu geben, aufkochen. Confit mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Abgekühlt auf der Mousse verteilen.

Kürbiskerne rösten. Vor dem Servieren die Brioche-Scheiben tosten. Noch warm mit der Trüffelbutter bestreichen, in Streifen schneiden und mit der Mousse anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen, Servieren.