Gänseleber mit Apfel u. Sauternes

dg: ssg

Zuerst die Apfelscheiben, dann die Sauce und zuletzt die Leber zubereiten.

4 Personen

2 Äpfel, Boskoop oder Chanteclaire
1 EL Butter
1 EL Haselnussöl

Das Kerngehäuse der Äpfeln entfernen, schälen, und in 1.5 cm-Tranchen schneiden. Apfelscheiben in Butter und Öl auf mittlerem Feuer während ca. 6 Minuten halbweich braten, dann warmstellen.

Sauce
1 dl Sauternes
1 dl Geflügelfond
schwarzer Pfeffer
1 MS Cayenne
60 g Butterwürfel, kalt

Geflügelfond mit Sauternes auf 2 Esslöffel reduzieren. Mit wenig Salz & Pfeffer und Cayenne abschmecken und mit kalten Butterwürfel aufschlagen. Bei max. 30 Grad warmhalten.

4 Entenleber von 1.5 cm-Tranchen
1 EL Wacholder, grobgehackt
1 EL schwarze Pfefferkörner, gequetscht
2 Thymzweige, Blättchen gezupft
1 Prise Fleur de sel

Gekühlte Lebertranchen mit den Gewürzen ummanteln.
In einer beschichteten Pfanne beidseitig je 30 Sekunden anbraten. Auf den Tellern mit Fleur de sel bestreuen, die Apfelscheiben dazulegen und mit der Sauce nappieren.

Weinempfehlung: Derselbe Sauternes oder Château Climens, Barsac