Gänseleber mit Calvados-Äpfel

dg: ssg

4 Personen

4 Gänseleber-Tranchen à 40 bis 50 g
2 Boskoop-Äpfel
1 TL Butter
2 cl Calvados, Lemorton
1 EL*Caramel
2 EL Vollrahm, geschlagen
1 Schluck Sherryessig
1 EL Kalbsjus
Fleur de sel & Pfeffer

Ofengrill einschalten.
Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, sie schälen und in 2 mm-Scheiben hobeln. Sofort in wenig Butter und Calvados beidseitig kurz weichgaren. Die Scheiben nebeneinander auf einem Teller anrichten. Ein Esslöffel des Caramels mit dem geschlagenem Rahm mischen und dünn auf die Apfelscheiben auftragen. Unter dem Grill gratinieren. Gänseleberscheiben mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütten und in einer Bratpfanne 20 Sekunden pro Seite sautieren. Mit Sherryessig ablöschen, Leber noch 10 Sekunden darin ziehen lassen und mit Fleur de sel & Pfeffer würzen. Auf die Apfelscheiben anrichten und mit Kalbsjus nappieren.

***Caramel**
50 g Zucker
2 EL Wasser

Zucker mit Wasser auf mittlerer Flamme aufkochen, wenn der Zucker hell caramelisiert ist, Pfanne sofort vom Feuer ziehen und mit 2 Esslöffel Kaltwasser ablöschen um das Caramel zu lösen. U.U. die Flüssigkeit wieder leicht eindicken.

Variante mit Birnen anstelle Äpfel
1 Williamsbirne, reif
3 cl Chardonnay
10 g Butter

Die Birne Sechzehnteln, entkernen, schälen. Mit Zitronensaft beträufeln. In Butter und Chardonnay weichdünsten.