



HÜHNERLEBERMOUSSE IN PORTWEINGELEE

QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
350 g	Hühnerleber
100 g	Butter
75 g	Zwiebel(n), gewürfelt
10 g	Knoblauch, fein gehackt
40 g	Durchzogener Selchspeck
60 g	Äpfel, gewürfelt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 g	Majoran, getrocknet
1	Lorbeerblatt
75 ml	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
250 ml	Geflügelfond
250 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DAS GELEE

250 ml	Rotwein
250 ml	Portwein
80 g	Schalotte(n), klein gewürfelt
20 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
1	Lorbeerblatt
	Schwarze Pfefferkörner
6	Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Hühnerleber zuputzen und mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Äpfel in ansautieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Majoran und Lorbeerblatt dazugeben, mit Portwein und Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren.
3. Mit Geflügelfond aufgiessen und ca. 40 Minuten bis zur Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen.
4. Lorbeerblatt entfernen und das Ganze in einem Mixbecher fein pürieren. Durch ein Haarsieb passieren und auskühlen lassen.
5. QimiQ glatt rühren und unter die Lebermasse mischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
6. Mousse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Für das Gelee: Rotwein mit Portwein, Schalotten, Zucker, Vanillezucker und Gewürzen aufkochen und auf ca. einen viertel Liter einkochen. Flüssigkeit abseihen und etwas auskühlen lassen.
8. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen.
9. Das ausgekühlte Portweingelee auf das Hühnerlebermousse ca. 1/2 cm dick giessen und 1 Stunde kühlen.