



HÜHNERLEBERMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
180 g	Hühnerleber
40 g	Zwiebel(n), gewürfelt
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
30 g	Äpfel, gewürfelt
50 g	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Majoran, getrocknet
1	Lorbeerblatt
100 ml	Portwein, rot
150 ml	Klare Hühnerbouillon
125 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Hühnerleber zuputzen und mit Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel in ansautieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Majoran und Lorbeerblatt dazugeben, mit Portwein ablöschen und etwas einreduzieren.
3. Mit Hühnerbouillon 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 eine Form füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Nockerl ausstechen und mit Preiselbeerkonfitüre und getoasteten Weissbrotscheiben anrichten.