



GÄNSELEBERMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 575 G

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Gänseleber von Rougié

35 ml Geflügelfond

Salz, nach Geschmack

Pfeffer, nach Geschmack

2 cl Weinbrand

2 cl Portwein

100 ml Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Gänseleber in einer Pfanne ohne Fett leicht anbraten.
2. Gebratene Gänseleber abkühlen lassen und passieren.
3. QimiQ glatt rühren. Gänseleber und Geflügelfond dazumsichen.
4. Mit den Gewürzen, Cognac und Portwein abschmecken.
5. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.