# 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.