



GETRÜFFELTES HÜHNERLEBERMOUSSE AUF BRIOCHE, BROMBEER MAYONNAISE UND GELIERTEM BIRNEN-ROSINEN-CONFIT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



60



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS HÜHNERLEBERMOUSSE

270 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
40 g	Rote Zwiebel(n), in Würfel geschnitten
230 g	Hühnerleber, frisch
2 cl	Roter Portwein
2 cl	Weinbrand
100 g	Butter, flüssig
30 ml	Trüffelöl, optional
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Frischer Majoran, gehackt
60 g	Trüffeln, frisch, optional

FÜR DEN BRIOCHE

250 g	
30 g	Puderzucker
1	Frische Hefe,
600 g	Weizenmehl Type 480
3	Eigelb
1	Ei(er)
150 g	Butter, weich
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), fein gerieben
1	Eigelb, zum Bestreichen

FÜR DIE BROMBEER-MAYONNAISE

60 g	QimiQ Rahm-Basis
20 ml	Rapsöl
8 g	Zucker
70 g	Rote Zwiebel(n)
1	Lorbeerblatt
120 ml	Rotwein
40 ml	Roter Kräuteressig
120 g	Brombeerpüree
120 ml	Baumnussöl
1 Msp.	Lebkuchengewürz
	Salz
1 Prise(n)	Chilipulver
1 TL	Dijon Senf

BIRNEN-ROSINEN-CONFIT

300 g	Birne(n), klein gewürfelt
--------------	---------------------------

10 ml	Zitronensaft
80 ml	Weißwein, Muskateller
100 g	Rosinen, gehackt
400 ml	Birnensaft
3	Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. Für das Hühnerlebermousse: Zwiebeln mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die geputzte Hühnerleber dazugeben und rasch anbraten. Gut durchziehen lassen.
2. Mit Portwein und Weinbrand ablöschen und etwas reduzieren. Danach die Leber in einen Mixbecher geben und die gekühlte QimiQ Whip Konditorcreme zugeben. Fein pürieren.
3. Die flüssige Butter und das Trüffelöl langsam beimengen und gut einarbeiten. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken.
4. Zum Schluss die gehackten Trüffeln unterziehen, in einen Behälter füllen und gut verschließen. Über Nacht gut durchkühlen.
5. Für das Brioche: QimiQ Sahne-Basis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
6. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
7. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
8. Teig zu 3 gleich langen Strängen formen und einen schönen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.
9. Ein Eigelb verquirlen und den Butterzopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
10. Für die Brombeer-Mayonnaise: In einer Sauteuse Zucker mit Rapsöl karamellisieren, Zwiebeln und Lorbeerblatt dazugeben und anschwitzen.
11. Mit Rotwein und rotem Kräuteressig ablöschen und zur Gänze reduzieren. Das Brombeerpüree untermischen und kalt stellen.
12. Die Brombeermischung in ein Mixglas geben, QimiQ Classic dazugeben und gut vermischen. Walnussöl langsam unterrühren bis eine Mayonnaise-ähnliche Konsistenz entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und gut kühlen.
13. Für das Birnen-Rosinen-Confit: Die Birnenwürfel mit Zitronensaft vermischen. Mit Weißwein aufkochen, sodass die Birnen noch einen Biss haben.
14. Gehackten Rosinen zu den marinierten Birnen mischen und mit Birnensaft auffüllen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und geschmolzene Gelatine dazugeben.
15. Aufbau: Eine kleine eckige Form mit einer 2-3 mm dicken Scheibe Brioche auslegen. Das gut gekühlte Hühnerlebermousse in der Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen und in die Form füllen, glatt streichen und mit dem leicht erwärmten Birnen-Rosinen-Confit bedecken und für ca. 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen. Das gekühlte Hühnerlebermousse auf der Briocheseite in der Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit der Brombeer-Mayonnaise auf einem Teller anrichten.
16. **Tipp:** Mit eingelegten und marinierten Vogelbeeren und gehackter Trüffel garnieren.