



# HÜHNERLEBERMOUSSE IN PORTWEINGEELEE

## 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

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>350 g</b>	Hühnerleber
<b>100 g</b>	Butter
<b>75 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>40 g</b>	Durchzogener Selchspeck
<b>60 g</b>	Äpfel, gewürfelt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 g</b>	Majoran, getrocknet
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>75 ml</b>	Portwein, rot
<b>125 ml</b>	Rotwein
<b>250 ml</b>	Geflügelfond
<b>250 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS GELEE

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

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Hühnerleber zuputzen und mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Äpfel in Butter 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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und unter die Lebermasse mischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne 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.