HÜHNERLEBERMOUSSE IN PORTWEINGELEE

QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Echte Sahne - beste Qualität
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

25

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

125 g	QimiQ Classic, gekühlt
125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
350 g	Hühnerleber
75 g	Zwiebel(n), gewürfelt
10 g	Knoblauch, fein gehackt
40 g	Durchzogener Selchspeck
60 g	Äpfel, gewürfelt
100 g	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 g	Majoran, getrocknet
1	Lorbeerblatt
75 ml	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
250 ml	Geflügelfond

FÜR DAS GELEE

250 ml	Rotwein
250 ml	Portwein
80 g	Schalotte(n), klein gewürfelt
20 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
1	Lorbeerblatt
	Schwarze Pfefferkörner
6	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. Kaltes QimiQ Classic und QimiQ Whip zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. QimiQ unter die Lebermasse heben.
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.