



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



QimiQ VANTAGGI

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



60



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS HÜHNERLEBERMOUSSE

270 g QimiQ Whip,
40 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),
230 g ,
2 cl
2 cl Brandy
100 g Burro, flüssig
30 Olio di tartufo,
Sale
Pepe nero,
,
60 g ,

FÜR DEN BRIOCHE

250 g QimiQ Sauce Base
30 g Zucchero a velo
1 Fermento fresco,
600 g
3 Tuorlo d'uovo
1 Uovo (Uova)
150 g Burro,
1 Sale
1 Limone (Limoni),
1 Tuorlo d'uovo,

FÜR DIE BROMBEER-MAYONNAISE

60 g QimiQ Classic
20 Olio di colza
8 g Zucchero
70 g Cipolla rossa (Cipolle rosse)
1 Foglia d'alloro
120 Vino rosso
40
120 g
120 Olio di noce
1 Spezie per panpepato
Sale
1
1 Senape Dojon

BIRNEN-ROSINEN-CONFIT

300 g Pera,

10	Succo di limone
80	
100 g	Uva passe,
400	Succo di pera
3	Foglia di gelatina à 3 g

PREPARAZIONE

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.