



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



QimiQ BENEFITS

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



60



medium

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DAS HÜHNERLEBERMOUSSE

270 g QimiQ Whip, chilled
40 g Red onion(s), diced
230 g Chicken liver, fresh
2 cl Red port wine
2 cl Brandy
100 g Butter, fluid
30 ml Truffle oil, optional
Salt
Black pepper, ground
Fresh marjoram, minced
60 g Truffles, fresh, optional

FÜR DEN BRIOCHE

250 g QimiQ Sauce Base
30 g Powdered sugar
1 Fresh yeast,
600 g Wheat flour type 480
3 Egg yolk(s)
1 Egg(s)
150 g Butter, softened
1 pinch(es) Salt
1 Lemon(s), finely grated
1 Egg yolk(s), to brush

FÜR DIE BROMBEER-MAYONNAISE

60 g QimiQ Classic
20 ml Rapeseed oil
8 g Sugar
70 g Red onion(s)
1 Bay leaf
120 ml Red wine
40 ml Red herb vinegar
120 g Blackberry puree
120 ml Walnut oil
1 small pinch(es) Gingerbread spice
Salt
1 pinch(es) Chili powder
1 tsp Dijon mustard

BIRNEN-ROSINEN-CONFIT

300 g Pear(s), finely diced

10 ml	Lemon juice
80 ml	White wine, Muskateller
100 g	Raisins, minced
400 ml	Pear juice
3	Gelatin sheets à 3 g

METHOD

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.