

GÄNSELEBER, ACAI, WEIßE IVOIRE-KUVERTÜRE, SOMMERTRÜFFEL

Rezept kochen / von Claus Weitbrecht

1. Geleeschleier

Alle Zutaten zum Kochen bringen und auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech gießen. Aus dem Gelee einen zylindrischen Mantel, den Schleier, anfertigen.

2. Gänselebermousse

Zutaten

Blattgelatine - 4

Schlagsahne - 200ml

Salz und Pfeffer

Den Portwein auf eine sirupartige Konsistenz einkochen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen und erneut aufkochen. Die Gänseleber und die Kuvertüre, sowie die gequollene und gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Sobald alle Zutaten leicht angeschmolzen sind, mit einem Stabmixer emulgieren. Masse auf 36° C abkühlen lassen, dann die Schlagsahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Anrichten

Zutaten

Lavendelzweige

Die Gänselebermousse mit Hilfe eines Spritzbeutel in die Geleeschleier füllen. Gut kühlen. Mit Trüffellamellen, Acaibeeren und Lavendelblüten dekorieren.