Rezept

# Feine Entenlebermousse

Ein Rezept von Feine Entenlebermousse, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Entenleber |
| **2 kleine Stängel** | Majoran |
| **5 EL** | Portwein (ersatzweise 2 EL Aceto balsamico) |
| **2 EL** | geklärte Butter (ersatzweise Butterschmalz) |
| **2 Msp.** | gemahlene Muskatblüte |
| | Salz |
| **1 TL** | Vanillezucker |
| **3 Blatt** | weiße Gelantine |
| **1** | mittelgroße Zwiebel |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **75 ml** | Geflügel- oper Gemüsebrühe |
| **1 EL** | Pökelsalz (NSP) |
| | schwarzer Pfeffer |
| **150 g** | Sahne |
| **2 EL** | Buchenmehl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Leber waschen und trocken tupfen. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Leber auf das Gitter legen, den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Den Herd ausschalten und die Leber 10 Min. bei fallender Hitze räuchern. Vom Gitter nehmen und abkühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf langsam erwärmen und so auflösen. Portwein und Geflügelbrühe zugießen.

3. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Majoran darin andünsten. Die Leber 30 Sek. darin anbraten. Den Pfanneninhalt mit Gelatinemischung, Pökelsalz, Muskatblüte und ½ TL Pfeffer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und das Leberpüree unter Rühren auf ca. 75° erwärmen. Das Püree aus dem Wasserbad nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter das Leberpüree heben. Die Masse in eine Schüssel füllen und abgedeckt 4 Std. kühl stellen. Zum Servieren von der Mousse mit einem nassen Esslöffel Nocken abstechen und portionsweise mit einem Löffel Himbeersauce anrichten.