

Gänseleber, Cidre-Zimt-Soße, Zwiebel-Confit mit Bratäpfel

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Gänseleber, à 150 g	2 EL Butter	Olivenöl
Lebkuchengewürz	Meersalz	Timut-Pfeffer, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	500 ml Cidre	2 EL Butter
200 ml Geflügelfond	1 Zimtstange	

Für die Bratäpfel:

2 Boskop-Äpfel	2 TL gesalzene Butter	2 Zimtstangen
----------------	-----------------------	---------------

Für das Zwiebelconfit:

2 rote Zwiebeln	1 Sternanis	3 EL Ahornsirup
3 EL Apfelessig	3 EL Olivenöl	

Für die Kartoffelwaffeln:

2 Mona-Lisa-Kartoffeln	2 EL Kartoffelstärke	80 g Butter
1 Ei	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für den Bratäpfel die Äpfel je nach Schalendicke schälen, aushöhlen, mit je einem Teelöffel gesalzener Butter und einer Zimtstange füllen und in den Backofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, hacken und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Cidre, Geflügelfond und Zimtstange dazugeben und Sauce reduzieren lassen.

Für das Confit rote Zwiebeln abziehen, grob hacken und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Hitze reduzieren, Ahornsirup und Sternanis dazugeben und köcheln lassen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für die Waffeln Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Butter in Topf zerlassen und zu Nussbutter bräunen. Das Waffeleisen vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit gebräunter Butter und Kartoffelstärke vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Gänseleber säubern und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber auf beiden Seiten anbraten und rosa ziehen lassen.

Gänseleber auf Tellern anrichten, mit Meersalz und Timutpfeffer nachwürzen. Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Zwiebelconfit füllen. Neben der Leber anrichten und Kartoffelwaffel dazu geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Kännchen garniert dazu servieren.

Annette Lang am 05. Dezember 2016