

Glasierte Gänse-Leber mit Rösti, Birnen-Walnuss-Crumble

Für zwei Personen

Für die Gänseleber:

300 g geputzte Gänseleber	1 rote Zwiebel	2 EL Balsamico
75 ml Geflügelfond	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Rösti:

250 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Ei	1 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Crumble:

125 g Birnen	40 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ EL Apricot-Brandy
50 g Mehl	25 g Zucker	1 Ei, davon das Eigelb
25 g Butter	1 Päckchen Backpulver	1 $\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker
Butter		

Für die Gänseleber:

Die Gänseleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber aus der Pfanne nehmen, die Butter abgießen und den Bratensatz behalten. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Majoran hacken. Den Bratensatz mit Zwiebeln, Balsamico, Geflügelfond und Majoran auffüllen. Aufkochen und die Leber darin glacieren.

Für das Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander 4 Rösti von beiden Seiten backen.

Für den Crumble:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Eigelb, Butter, Backpulver und Vanillezucker mit dem Knethaken des Handrührers verkneten und dann mit den Händen zu Streusel zerkrümeln.

Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden, die Spalten mit den Walnüssen in eine gefettete ofenfeste Form legen, die Butterflocken darüber verteilen und mit dem Brandy beträufeln. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen, so dass die Birnen ganz bedeckt sind. Den Crumble ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 04. Juni 2018