

Enten-Leber mit Boskop Apfel

Für zwei Personen

Für die Entenleberterriner:

250 g Entenbratleber	1 Schalotte	250 g geklärte Butter
4 Eier	2 cl Madeira	2 cl roter Portwein
2 cl Rotwein	2 cl Weißwein	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl	10 g Salz-Pfeffermischung

Für den Apfel:

2 Boskop Äpfel	150 ml Apfelsaft	50 ml Weißwein
2 cl Calvados	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Sternanis	1 EL Speisestärke	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	1 Scheibe Toast	1 Zitrone
100 ml Olivenöl	Öl	Salz.
Pfeffer		

Für die Entenleberterriner:

Für das Parfait die Butter mit den Kräutern klären, passieren und etwas abkühlen lassen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Schalotten in etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Portwein, Rotwein sowie Madeira hinzufügen. Das Ganze auf 1/3 reduzieren lassen. Leber im Rotor zusammen mit der Reduktion und Eiern langsam mixen, Butter durch ein Sieb dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Masse dann in kleine feuerfeste Förmchen (mit geöltem Backpapier ausgelegt) passieren und bei 120 Grad (im Wasserbad im Ofen) ca.15-20 Minuten pochieren.

Für den Apfel:

In einem Topf Zucker karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen.

Apfelsaft und Gewürze hinzugeben und leicht Reduzieren. Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und in den Gewürzfond geben. Äpfel kurzaukochen lassen, Calvados hinzugeben und vom Herd nehmen.

Damit die Äpfel noch leichten Biss haben. Äpfel durch ein Sieb abgießen.

Mit einem Schneebesen etwas anstoßen.

Für die Garnitur:

Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine kleine Vinaigrette rühren. Wildkräuter kurz dadurch ziehen. Toast von der Rinde befreien, mit einem Ausstechring ausstechen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Toast auf einen Teller anrichten, Leberterriner auch mit dem Ausstechring ausstechen, in das ausgestochene Loch setzen, Apfelkompott mit einem Löffel als Nocke draufsetzen, mit Wildkräutern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020