

Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber

Für 4 Personen

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Cox Orange:

4 Cox-Orange Äpfel, wahlweise	Golden Delicious	200 g Gänsestopfleber, bio
4 Mangoldblätter, klein	20 g Perigordtrüffel	100 g Hühnchenfarce
Süßwein	Portwein	Cognac
Pfeffer	Zucker	Salz

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Cox Orange:

Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit dem Parisienneausstecher aushöhlen und dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen. Die Gänseleber mit Pfeffer, Zucker, Salz und dem Wein, dem Portwein und dem Cognac marinieren. Die Mangoldblätter blanchieren und die Gänseleber darin einwickeln. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und unter die Hühnchenfarce heben. Etwas von der Farce in den Apfel streichen und den Gänseleberwürfel eindrücken. Mit wenig Farce bedecken und den Deckel wieder aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen und bei geöffneter Tür noch fünf Minuten ziehen lassen. Den Apfel halbieren und mit dem Kartoffelpüree und nach Wunsch mit einer dunklen Soße (Portwein,-Trüffeljus) anrichten.

Nelson Müller am 26. August 2011