

Gebratene Gänseleber auf getrüffeltem Erdäpfelpüree und Portweinsauce

Zutaten

250 g	Gänseleber frisch
100	ml braune Sauce
50	ml Portwein
10 g	Zucker
500 g	mehlige Erdäpfel
250 ml	Obers
250 ml	Milch
100 g	Butter
15 g	Trüffelbutter oder Trüffelöl

Arbeitsbeschreibung

Portweinsauce:

- 1 TL Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen, reduzieren und mit brauner Sauce aufgießen, abschmecken.

Edäpfelpüree

- 500 g gekochte mehligke Erdäpfel passieren und mit Milch, Obers und Butter auf gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Trüffelöl oder Trüffelbutter abschmecken.
- Gänseleber: Die Leber in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in griffigem Mehl wenden und in einer heißen Pfanne ohne Öl ganz kurz anbraten, herausnehmen und mit Grand Marnier marinieren.
- Anrichten auf getrüffeltem Erdäpfelpüree und nappieren mit Portweinsauce.