

Gänselebermousse

Zutaten

100 ml	Weißwein
100 g	Zucker
4 Bl	Gelatine
50 ml	Sherry süß
150 g	Gänseleberterriner
150 g	Obers
1 Stk.	Brioche geschnitten
1 Stk.	Orange
50 g	Preiselbeeren, Petersilie

Arbeitsbeschreibung

Sherrygelee:

1. 100 ml Weißwein mit 30 g Zucker aufkochen, Salz und Vanille dazugeben, 4 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen und 50 ml süßen Sherry dazu gießen, überkühlen lassen.

Mousse:

2. 150 g passierte Gänseleberterriner mit 6 cl Sherrygelee glatt rühren, 150 g geschlagenes Obers unterheben und auf Brioche streichen, kühlen, mit Gelee überglänzen. In 4 cm große Quadrate schneiden. Ausgarnieren mit kandierten Orangenzesten, Preiselbeeren, Petersilie und kleinen Würfeln von Sherrygelee.

Kandierte Orangenzesten

3. Eine Orange Zeste von der Schale ziehen, waschen und zwei mal mit kaltem Wasser ansetzen, aufkochen lassen und abgießen. 50 g Zucker, 50 g Wasser und die blanchierten Zesten nun in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht cremig wird, abkühlen lassen und als essbare Garnitur verwenden.