

Gänseleber mit Cidre-Zimt-Sauce, Kartoffel-Waffel und gefülltem Bratapfel mit Zwiebel-Confit

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/27/gänseleber-mit-cidre-zimt-sauce-kartoffel-waffel-und-gefülltem-bratapfel-mit-zwiebel-confit/

Zutaten für 2 Personen

Für die Leber:

- 2 Gänseleber, à 150 g
- 2 EL Butter
- Olivenöl
- Lebkuchengewürz
- Fleur de Sel
- Timut-Pfeffer
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 500 ml Cidre
- 2 EL Butter
- 200 ml Geflügelfond
- 1 Zimtstange

Für die Bratäpfel:

- 2 Boskop-Äpfel
- 2 TL gesalzene Butter
- 2 Zimtstangen
- Für das Zwiebelkonfit:
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Sternanis
- 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl

Für die Waffeln:

- 2 Mona-Lisa-Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelstärke
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Lorbeerblatt
- Muskatnuss

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Bratapfel die Äpfel je nach Schalendicke schälen, aushöhlen, mit je 1 TL gesalzener Butter und einer Zimtstange füllen und in den Backofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, hacken und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Cidre, Geflügelfond und Zimtstange dazugeben und die Sauce reduzieren lassen.

Für das Confit rote Zwiebeln abziehen, grob hacken und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Die Hitze reduzieren, Ahornsirup und Sternanis dazugeben und köcheln lassen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für die Waffeln Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Butter in Topf zerlassen und zu Nussbutter bräunen. Das Waffeleisen vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit gebräunter Butter und Kartoffelstärke vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Die Gänseleber säubern und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leber auf beiden Seiten anbraten, rosa ziehen lassen, auf Tellern anrichten und mit Fleur de Sel und Timutpfeffer nachwürzen.

Den Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Zwiebel-Confit füllen. Neben der Leber anrichten und die Kartoffel-Waffel dazu geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Kännchen dazu servieren.

Rezept: Annette Lang

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht