

GEBRATENE ENTENLEBER AN APFEL-BALSAMESSIG BAERG MARTI AUF KARAMELLISIERTEN ÄPFELN (Rezept für 4 Personen)



BAERG MARTI



Markus Gass | Restaurant mg Markus Gass zum Adler Hurden | Hurdenerstrasse 143, CH-8640 Hurden
Gault Millau: 17 Punkte | Michelin: 1 Stern

- 4 Entenstopfleber-Schnitzel à 80 Gramm
Salz und weisser Pfeffer
- 1 dl Apfel-Balsamessig Baerg Marti
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 50 g Butter
- 2 dl Apfelsaft
- 2 dl Rahm
- 2 dl Apfel-Balsamessig Baerg Marti
- 21 Blatt Gelatine

Die Entenleber würzen und mit wenig Öl auf beiden Seiten 2 Minuten braten und im Ofen kurz durchziehen lassen. Den Apfel-Balsamessig auf die Entenleber träufeln.

2 dl Apfel-Balsamessig aufkochen und mit der eingeweichten Gelatine binden. Auf ein Blech giessen und im Tiefkühler ca. 30 Minuten anziehen lassen, danach in Würfel schneiden.

Die Äpfel schälen und je in 8 Schnitze schneiden.

Den Zucker und die Butter in eine Sauteuse (Bratpfanne) geben und zerlaufen lassen.

Die Apfelschnitze kurz darin sautieren (anbraten) und anschliessend mit dem Apfelsaft ablöschen. Auf kleiner Flamme einköcheln lassen.

Die Apfelschnitze aus dem eingekochtem Sud nehmen und in tiefe Teller anrichten. Den Apfelsud mit Rahm auffüllen und etwas einkochen lassen. Aufmixen und über die Äpfel geben. Die Entenleber daraufgeben und mit dem Gelee aus Apfel-Balsamessig garnieren.