



Vallée de Kayserberg
L'Alsace essentielle

TERRINE AUS GÄNSELEBERPASTETE MIT ÄPFELN (GANSLEWER)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 15

Vorbereitungszeit: 40 Min

Kochzeit: 60 Min

ZUTATEN

- 2 Lappen Gänseleber (600 g)
- 20 g Salz
- 2 g Pfeffer
- 2 g Muskatnuss
- 2 g süßer Paprika
- 5 cl Gewürztraminer
- 2 Äpfel, Gänsefett
- Honig

DIE SCHRITTE

- Nehmen Sie die Foie gras 1 Stunde vor der Verarbeitung heraus und trennen Sie die beiden Lappen.
- Entkernen Sie die Leber sorgfältig mit einem Sparschäler und legen Sie sie in eine Edelstahlschale mit Deckel.
- Bestreuen Sie sie mit der Gewürzmischung und gießen Sie sie mit dem Wein auf.
- Legen Sie eine Plastikfolie über die Foie gras, drücken Sie sie auf den Boden des Behälters und verschließen Sie ihn mit dem Deckel (die Leber muss vor Licht geschützt werden).
- Lassen Sie die Leber 12 Stunden lang an einem kühlen Ort ruhen.
- Waschen und schälen Sie die Äpfel. Schneiden Sie sie in Viertel und braten Sie sie in Gänsefett und Honig an. Sie sollten fast gar sein.
- Legen Sie die Terrine mit Plastikfolie aus.
- Bauen Sie die Terrine abwechselnd mit einer Schicht mariniertes Gänseleber und einer Schicht Äpfel auf.
- Schließen Sie mit einer Schicht mariniertes Gänseleber ab. Drücken Sie die Terrine fest zusammen und stellen Sie sie erneut für 1 Stunde kalt.
- Anschließend im Wasserbad im Ofen bei 75° C ca. 60 Min. durchgaren lassen.
- Warten Sie mit dem Verzehr Ihrer Terrine 8 bis 10 Tage, um eine weiche Foie gras zu erhalten.

UNSER VORSCHLAG

Probieren Sie einen Gewürztraminer Vendanges Tardives zu diesem Gericht, das bei festlichen Anlässen im Elsass nicht fehlen darf.