

## Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee und Bratapfelkompott



Sebastian Holy, Küchenchef im Sonnenhof in Lautenbach verrät hier ein Genießerrezept mit Gänseleber. Zu Gänseleber passt sehr gut etwas kräftiges Süßes. So bildet das Bratapfelkompott eine sehr schöne Zugabe. Ein Geheimnis zu Gänseleber ist übrigens edelsüßer Wein. Dazu unten mehr.

Für vier Personen werden benötigt: *400 g rohe Gänsestopfleber geputzt und entnervt, 1 l Portwein rot, 500 ml Portwein weiß, 4 Boskopäpfel, 8 Blatt Gelatine, Speisestärke, Sternanis, Koriander, Salz.*

Den roten Portwein auf dem Herd auf die Hälfte einreduzieren, ein Sternanis und ein Teelöffel Koriander zugeben und mit einreduzieren. Wenn der reduzierte Portwein abgekühlt ist, ein tieferes



Ein Geheimnis zu Gänseleber: Edelsüßer Wein.

Terrine von der Gänseleber - 2 -

Blech oder Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen. Nun einen Esslöffel Portwein in das Blech geben, eine Schicht Gänseleber auflegen, wieder mit dem Portwein begießen, mit ein wenig Salz bestreuen und ein Bisschen mit der Hand verteilen. Diesen Arbeitsschritt wiederholen. Dann alles mit Klarsicht- und Aluminiumfolie abdecken und 12 Stunden in den Kühlschrank legen. Danach die Gänseleber in eine kleine Terrinenform geben, die auch mit Klarsichtfolie ausgelegt ist. Den Deckel der Terrinenform fest verschließen und bei ca. 70° C im Wasser 30 Minuten pochieren. Anschließend die Terrinenform in Eiswasser zum Abkühlen und später wieder in den Kühlschrank stellen. Den restlichen roten, einreduzierten Portwein erwärmen, die 8 Blatt Gelatine zugeben, auflösen und wieder kühl stellen.

Den weißen Portwein ebenfalls mit einem Stück Sternanis und einem Teelöffel Koriander einreduzieren. Die Boskopäpfel schälen, entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Apfelreste kann man mit dem Portwein einreduzieren. Dann die Apfelwürfel in einer Pfanne mit Zucker leicht karamellisieren lassen und den einreduzierten Portwein dazu gießen. Nun mit Speisestärke abbinden und kühl stellen, damit es fest wird. Zum Anrichten das Portweingelee durch eine Spätzlepresse drücken und mit einem Spritzsack um die in Scheiben geschnittene Gänseleberscheibe spritzen. Mit dem Bratapfelkompott, Feldsalat und nach Geschmack mit gerösteter Brioche Scheibe servieren. Auch eine blanchierte Karottenscheibe als Salattulpe ist eine schöne Garnitur.

Edelsüße Weine sind übrigens nicht gesüßt, sie sind Natur und probieren sich mit einer enormen Fülle von exotischen, wunderbaren Fruchtaromen im Duft und am Gaumen, eingebettet in vollreife Süße. Sie entstehen, wenn durch einen trocken-warmen Herbst Beeren oder ganze Trauben auf natürliche Weise am Stock rosinenartig einschrumpfen, was durch die dafür von den Winzern erwünschte Edelfäule unterstützt wird. So kommt es zu diesen hohen Öchslegraden. Der Zucker ist so konzentriert, dass die alkoholische Gärung nicht durchläuft, die Hefen sich sozusagen selbst konservieren, und eine natürliche Süße im Wein verbleibt. Die Winzer sprechen dann von edelsüßen Weinen, was auch für Eiswein gilt. Sehr gefallen hat die **Beerenauslese 2005 Weißer Burgunder** von der Oberkircher Winzergenossenschaft: Im Bukett edler Duft von getrockneten Feigen, Mango, ja vielen exotischen Früchten; mit füllig-edelsüßem Körper und lebendig-fruchtigem Finish. Ebenso gefallen hat der **Weißburgunder Eiswein 2003 Malscher Ölbaum** vom Weingut Bös, in Malsch im badischen Kraichgau, der im Bukett Noten von kandierten exotischen Früchten, Ananas, Grapefruit, Mango zeigt; auf der Zunge eine fruchtig-frische Süße und Noten von getrockneten Früchten im Finish. Näheres zu den Weinen unter [www.best-of-baden.de](http://www.best-of-baden.de). *Text und Bilder: Dieter Simon*