

Gebratene Gänsestopfleber Sous Vide

Autor: Chris Salans
Garzeit: 45 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen

Apfel-Safran-Muskat-Püree (Sous Vide):

205 g Kochäpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack
25 Safranfäden (Iranischer oder Spanischer falls möglich)
1 EL Muskatkonfitüre
Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

Gänsestopfleber:

6 Gänsestopfleber Klasse A, aufgeschnitten in 60g Portionen in 3 Scheiben à 120g
Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack
6 EL Schalotten, in Scheiben geschnitten
1 TI frische gezupfte Thymianblättchen
3 EL kandierte Muskatschale, fein gewürfelt
Meersalz nach Geschmack

Rujak Sauce:

1 g Terasi Garnelenpaste, geröstet
3 EL nasser Palmzucker
2 TI Tamarindenpaste
1 Prise Salz
¼ Birdseye Chili

Sauce:

100 ml Rinder Demi-glaçe
Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack
1 EL Tamarindenpaste
3 EL Wasser

Weitere:

6 Spitzen von frischen Kräutern Ihrer Wahl

Zubereitung

Apfel-Safran-Muskat Püree (Sous Vide):

Alle Zutaten in einen Sous Vide Beutel geben und vakuumieren. Bei 85 °C für 45 Minuten in einem **fusionchef** Wasserbad garen. Dann sofort aus dem Wasserbad nehmen und die Zutaten mit den Händen zerdrücken bis die Konsistenz einer Marmelade erreicht ist. Den Beutel in den Kühlschrank legen und für mindestens 12 Stunden marinieren lassen.

Rujak Sauce:

Salz, Chili und Garnelenpaste in einem Mörser zermahlen. Die Tamarindenpaste und den Palmzucker in einer Schüssel vermischen und mit den Händen kneten bis sich alle Bestandteile aufgelöst haben. Die Mischung absieben und nach und nach über den Stößel in den Mörser laufen lassen. Zu einer homogenen Sauce vermischen. Bei Bedarf heißes Wasser zugeben damit die Sauce weich und cremig ist. Zur Seite stellen.

Gänsestopfleber:

Würzen Sie die Gänsestopfleber mit Salz und Pfeffer. Sautieren Sie die Gänsestopfleber in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze bis sie auf beiden Seiten goldbraun ist. Die Hitze reduzieren und weitergaren bis die Gänsestopfleber in der Mitte warm ist. Aus der Pfanne nehmen. Die Hitze auf niedrig stellen, die geschnittenen Schalotten, gezupften Thymianblättchen und gewürfelte Muskatschale hinzufügen und langsam braten bis die Schalotten glasig sind. Geben Sie die Schalotten-Thymian-Muskat-Mischung über die Gänsestopfleber. Mit Meersalz würzen und auf ein Papierhandtuch legen um das überschüssige Fett aufzufangen. Das Fett in der Pfanne für die Zubereitung der Sauce verwenden.

Sauce:

Vermischen Sie die Tamarindenpaste mit dem Wasser bis sie sich aufgelöst hat. Absieben. Den Bratensatz in der Pfanne mit der Rinder demi-glaçe ablöschen. Reduzieren lassen bis die Sauce weich und cremig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Säure nach Geschmack mit dem Tamarindenwasser anpassen.

Anrichten:

Das Apfel-Safran Püree erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern in der Mitte einen Kreis Rujak Sauce aufgeben. Die Apfel-Muskat-

Gebratene Gänsestopfleber Sous Vide

für die Garnitur

Tipp: Falls Sie keine Muskatkonfitüre und kandierte Schale bekommen, können Sie sie durch Guavenkonfitüre und Stückchen von kandierten Guaven oder Quittenkonfitüre und kandierter Quitte ersetzen.

Konfitüre in die Mitte des Kreises geben. Geben Sie die gebratene Gänsestopfleber auf das Püree. Träufeln Sie die Sauce über die Gänsestopfleber. Mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Chris Salans zur Verfügung gestellt.