

Autor: Heiko Antoniewicz



Zutaten

Knoblauch (Sous Vide):

1 Knolle griechischer Knoblauch
80 ml Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Gänseleber:

200 g Gänsestopfleber
3 g Salz
2 cl Calvados

Anrichten:

10 kleine Scheiben geröstetes Olivenbrot
1 Zweig Zitronenthymian

Zubereitung

Knoblauch (Sous Vide):

Den Knoblauch schälen. Dreimal in jeweils neuem Wasser blanchieren. Dann mit Olivenöl und Rosmarin vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 35 Minuten Sous Vide garen und kühlen. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Gänseleber:

Gänsestopfleber aufbrechen, Sehnen und Blutkanäle entfernen. Die Leberstücke so groß wie möglich lassen. Die Sehnen durch ein Sieb streichen. Leberstücke salzen und mit Calvados marinieren. Vakuumieren und auf 5 Millimeter Stärke ausrollen. 12 Stunden marinieren und danach durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Die Leber auf die Brotscheiben streichen und den Knoblauch aufsetzen. Mit Thymianblättchen garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise vom Matthaes-Verlag aus dem Buch "Heiko Antoniewicz, Sous Vide" sowie aus dem Kalender EssensART 2012 (Fotograf Ralf Müller) zur Verfügung gestellt.