

Geflügel-Mousse & Pistazien-Karamell

Zutaten für 8 Personen

400 g	Geflügelleber
1 EL	Butterschmalz
100 ml	Portwein, rot
200 g	Butter
Salz, Pfeffer	
150 ml	Schlagsahne
50 g	Pistazienkerne
100 g	Karamellbonbons, hart
3	Äpfel
3 EL	Limettensaft
3 EL	Honig
100 g	Feldsalat
100 g	Pumpernickel
Backpapier	

Zubereitung

- Leber abbrausen, trocken tupfen und in Butterschmalz scharf anbraten.
- Mit Portwein ablöschen und reduzieren.
- Mit 150 g Butter im Blender fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen!
- Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse Masse kalt stellen.

- Inzwischen den Backofengrill vorheizen.
- Pistazien fein hacken. Bonbons im Mixer pulverfein mahlen.
- Das Bonbon-Pulver auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech sieben und die Pistazien darüber streuen.
- Das Ganze unter dem heißen Backofengrill in ca. 1 Minute goldgelb karamellisieren.

- Äpfel waschen, entkernen und in gleichmäßige feine Würfel schneiden.
- In der restlichen Butter anbraten und salzen, pfeffern.
- Anschließend Limettensaft und Honig hinzufügen und die Äpfel damit glasieren.
- Mit dem Feldsalat auf Tellern oder in Gläsern verteilen.
- Sud abkühlen lassen und darüber träufeln.

- Von der Mousse Nocken abstechen und darauf anrichten.
- Das Mousse mit fein zerbröseltem Pumpernickel bestreuen.
- Zum Schluss Karamellsplitter daraufsetzen.