



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Rosé

Lachsfarben schmiegt er sich ins Glas mit frischem, üppigem Duft von roten Beeren. Der Geschmack ist saftig und gipfelt in einem langen, fruchtigen Finale mit einem Hauch von Würze. Ein harmonischer Tropfen zur fein nuancierten Gänseleberterrine.



Der Zauberlehrling
Rosenstraße 38 | 70182 Stuttgart
Telefon 0711 2377770

Rezept September von Sternekoch Fabian Heldmann



Gänseleber | Sauerampfer | Himbeere | Haselnuss

Gänseleberterrine Rezept für 4 Personen

3 kg Gänseleber von **Delta Fleisch** putzen und von Adern befreien

Mit folgenden Zutaten 12 Stunden marinieren:

25 g Salz, 15 g Pökelsalz
5 g Sel rosé
8 g weißem Pfeffer
3 g Muskat
30 g Zucker
55 g Sherry
55 g weißer Portwein
55 g Madeira
55 g Armagnac

Nach dem Marinieren in eine Terrinenform abfüllen und vacuumieren. Bei 60°C im Wasserbad 40 Minuten pochieren

Haselnüsse

100 g Ganze, geschälte Haselnüsse mit 50 g Läuterzucker (Verhältnis 1:1) karamellisieren und mit etwas Goldpulver vergolden. Ebenso die gehackten Haselnüsse veredeln (erst karamellisieren dann vergolden).

Gänselebercreme

120 ml Rinderconsomé und 10 ml roter Portwein im Thermomix auf 70°C erhitzen. Dann 100 g von der Leberterrine in kleinen Stücken und 150 g rohe Gänseleber in kleinen Stücken sowie 1,6 g Xanthan zugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb abpassieren. In eine Spritzflasche abfüllen und kalt stellen.

Sauerampferreis

700 g Wasser auf 40°C erhitzen

Dann 100 g Puderglukose, 7 g Pectagel rosé und 200 g Zucker vermischen und in das Wasser geben. Nun auf 90°C erhitzen und gut verrühren. Erkalten lassen und 60 g Limettensaft und 120 g Sauerampferblätter in feine Streifen geschnitten zugeben. Einfrieren und mehrmals durch den Paco Jet lassen.

Himbeergel

500 g Himbeermark mit 30 g Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Dann 4,2 g Agar Agar und 4,2 g Pektin NH einrühren und 1 Minuten köcheln lassen. Alles erkalten lassen und dann nochmals im Thermomix bei 50°C schön fein mixen und abpassieren und in eine Spritzflasche abfüllen.

Himbeermarinade

150 g Himbeermark mit 40 g Himbeergeist, 30 g Zucker, einer Prise Salz vermischen und Abrieb von ½ Orange sowie deren Saft untermischen. Himbeeren darin marinieren.

Himbeerüberzug

900 g Himbeermark
300 g Sauerkirschsaff
zusammen auf 900 g reduzieren lassen dann 2 g Salz dazu und 55 g Vegetarische Gelatine von Sosa unterrühren. Mit etwas Bronzepulver und Silberpulver verfeinern und bei niedriger Stufe mit Folie abgedeckt warm halten.

Zu Dekoration

Koppert Cress Atzinakresse
Koppert Cress Vene Kresse

30 g der Leberterrine abwiegen und mit einer vergoldeten Haselnuss zu einer Kugel formen. Kaltstellen. Nach 30 Minuten nochmals schön rund formen und einen Zahnstocher einstecken. Den Himbeerüberzug erhitzen und durch ein Sieb passieren und darin die Leberkugel doppelt eintauchen und überziehen. Himbeeren marinieren, Teller anrichten und mit **Koppert Cress Atsina Cress und Vene Kresse** verfeinern.