



Miriam's Genusskarussell

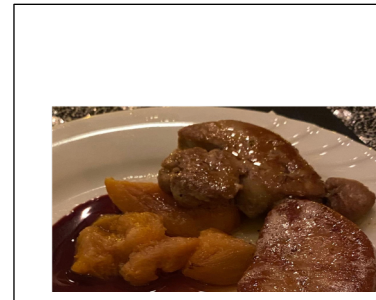
www.genusskarussell.ch

Gänse oder Entenleber auf Honigrieslingäpfel

Rezept von widwerk.at Foto Miriam

Zutaten

Gänse oder Entenleberschnitzel
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Mehl
Öl (und Butter zum Braten)



Für die Honig-Riesling-Apfel

2 Äpfel
2 EL Honig
1/16 l Riesling
• 2 EL Schlagobers (geschlagen)

Für die Apfel-Chips

2 Äpfel
300 ml Wasser
300 g Zucker
1 Stück Zitrone (Saft)

Zubereitung

Die Leber mit Salz, Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen. Die Leber auf beiden Seiten ca. 2 min. braun braten. Die Äpfel achteln und mit einem kleinen Messer Kerngehäuse und Schale abschälen. In einer Pfanne Honig karamellisieren und den Apfel begeben. Mit Riesling ablöschen und weich dünsten. Vor dem Anrichten geschlagenes Obers unterheben. Wasser mit Zucker zu Läuterzucker kochen. Die Äpfel mit der Maschine hauchdünn aufschneiden. Die Apfelscheiben in einem Vakuumier Beutel mit Läuterzucker & Zitronensaft einschweissen. Die Beutel 5 Min. blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Aus dem Beutel nehmen.

Auf Backpapier bei 50-60 Grad im Ofen ca. 8 Std. trocknen lassen, einmal wenden.

Die schnellere Version: Dünne Apfelscheiben auf Backpapier legen und mit Staubzucker bestreuen. Im Backrohr bei 160°C einige Minuten karamellisieren.

Tipp:

Die Äpfel können auch durch Birnen, Quitten oder reife Kirschen ersetzt werden.