

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Westfälischer Trüffel mit Altbiergelee

Die **Zutaten** entnehmen Sie bitte der Zubereitung, denn in der Menge können Sie nach Belieben variieren.

Zubereitung

Apfel und Schalotte in Würfel schneiden, mit Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.

Mit je einem Schuss Wein ablöschen und auf kleiner Hitze mit Rosmarin und Thymian weich kochen. Danach die Kräuter entnehmen. Den weich gekochten Apfel zusammen mit der Leber und den Eiern gut mixen, nach und nach die flüssige Butter dazugeben.

Nun die Leber-Apfel-Masse durch ein feines Sieb (Haarsieb) passieren und in eine feuerfeste mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. Die Form in ein heißes Wasserbad stellen und bei 85°C im Backofen (Umluft) für 40 bis 45 Minuten pochieren. Danach kalt stellen und auskühlen lassen.

Die eingeweichte Gelatine in einer Schüssel auf dem Wasserbad verflüssigen und mit ein wenig von der pochierten Lebermasse glatt rühren, nun nach und nach die restliche Lebermasse hinzugeben und glatt rühren. Sobald die Masse kalt genug ist, die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unterheben und kalt stellen. Nun noch gleichmäßig große Kugeln formen und im fein gehackten Pumpernickel rollen.

Für das Altbiergelee zunächst den Zucker hellbraun karamellisieren und mit Altbier ablöschen. Die drei Gewürze dazugeben und 350ml Altbier auf 100ml reduzieren. Dann die Gewürze entfernen, mit etwas Zitronensaft abschmecken, die eingeweichte Gelatine auflösen, dann passieren und kalt stellen. Schließlich das erkaltete Altbiergelee fein hacken. Zum Anrichten etwas von dem Altbiergelee in die Mitte des Tellers geben, Trüffel daraufsetzen und fertig garnieren.