

Creme Brûlée von der Gänsestopfleber: 6 Portionen

Zutaten:

165 ml Milch
85 ml Sahne
25 ml Kalbsfond
75 g Eigelb
25 g Ei
2 Blatt Gelatine
250 g geputzte Gänsestopfleber
1 spritzer Cognac
1 Schuß Portwein
Salz und Pfeffer
6 EL brauner Zucker
1 Apfel grün fein gewürfelt
1 EL Zucker

Zubereitung:

Milch, Sahne, Kalbsfond aufkochen, eingeweichte Gelatine zugeben, Eigelb, Ei, Gänseleber, cognac, Portwein, Salz und Pfeffer zugeben und mit Stabmixer aufmixen, durch feines Sieb streichen und portionsweise in Förmchen gießen, abgedeckte Förmchen im Convektomat bei 85° Dampf ca 40 min. garen.

Abkühlen im Kühlschrank, mit Zucker bestreuen und abflämmen.
Mit karamelisierten Apfelwürfeln bestreuen.