

Gebackene Gänseleber

Rezeptur für 10 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
Gebackene Gänseleber		
75	g	Semmelbrösel oder Panko-Brösel
40	g	Mehl
4	Stk	Ei
750	g	Gänseleber
Langos		
100	g	Mehl, glatt
50	ml	Wasser
		Salz
10	g	Hefe
Kürbiscreme- und Schmorkürbis		
25	g	Misopaste
1000	g	Kürbis
150	g	Zwiebel, weiß
75	ml	Olivenöl
2	Stk	Knoblauch
Reduktion		
125	ml	Sherry-Oloroso
60	ml	Balsamico rosso



Vorbereitung

Kürbis mit beliebiger Ausstechform ausstechen.
Die Abschnitte und die ausgestochenen Stücke bei ca. 180 °C im Backrohr bissfest garen (mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen).
Aus den Abschnitten und den leicht gebräunten und Brunoise geschnittenen Zwiebeln mit dem Stabmixer eine Creme bereiten und mit Salz, Zucker und Misopaste abschmecken.
Vor dem Anrichten die Kürbisstücke in Olivenöl mit Knoblauch und frischen Kräutern anbraten.

Zubereitung

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und mit einer Prise Zucker sowie dem Salz verrühren.
Das restliche Mehl mit kaltem Wasser und dem Hefestarter zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 1 Stunde gehen lassen.
Anschließend portionieren, rund schleifen und mit etwas Öl benetzt, zugedeckt, eine weitere Stunde gehen lassen. Danach kühl lagern.

Finalisierung

Gänseleber panieren und in heißem Fett ausbacken.
Erst nach dem Frittieren mit Salz und beliebigen, trockenen Gewürzen würzen.

Die portionierten Langos-Teiglinge mit geölten Händen zu Fladen ausziehen und bei 160-180 °C goldbraun ausbacken.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| ☒ Gluten | ☐ Krebstiere | ☒ Ei | ☐ Fisch | ☒ Soja | ☐ Erdnüsse | ☐ Milch/Laktose |
| ☐ Schalenfrüchte | ☐ Sellerie | ☐ Senf | ☐ Sesam | ☐ Sulfite | ☐ Lupinen | ☐ Weichtiere |