

## Hink's Rezeptidee:

# Gänseleber-Rondelle mit Portwein-Cumberland-Gelee und karamellisierten Maroni

Rezept von Georg Liepold

Zutaten für 4 Portionen:

1 Hink Gänseleberstange  
100g Brioche  
2cl Portwein  
3 Stück Maroni  
3 EL Sauce Cumberland  
1 Blatt Gelatine  
Zucker



Zubereitung:

### (1) Portwein-Cumberland-Gelee

#### Schritt 1.1.:

Gänseleberstange in 1cm dicke Scheiben schneiden (Tipp: Messer in warmes Wasser tauchen, mit einem Tuch trocken wischen und dies bei jeder Scheibe wiederholen um eine schöne Schnittfläche zu erhalten).

#### Schritt 1.2.:

Portwein mit Sauce Cumberland verrühren und auf 60°C erhitzen.

#### Schritt 1.3.:

Gelatineblatt in Wasser einlegen und anschließend ausdrücken – mit Schneebesen langsam durchrühren (Blasenbildung vermeiden). Anschließend die zerflossene Gelatine unter das Portwein-Cumberland-Gemisch rühren.

#### Schritt 1.4.:

Plastikfolie auf Backblech auflegen und das Portwein-Cumberland-Gelee darüber gießen. Im Kühlschrank ca. 15-20 Minuten fest werden lassen und mit einem – wahlweise – weihnachtlichen Dekor-Ausstecher Formen ausstechen.

## (2) Karamellierte Maroni

### Schritt 2.1.:

1 EL Zucker goldgelb karamellisieren, mit ca. 40g Wasser ablöschen und halbierte Maroni hinzugeben.

### Schritt 2.2.:

Ein halbes Gelatineblatt in Wasser einlegen. Karamell anschließend reduzieren und bei sämiger Bindung mit einem halben Blatt Gelatine vermischen. Beiseite stellen nochmals durchrühren.

### Schritt 2.3.:

Die Maroni mit einer Gabel mit der Schnittfläche nach unten auf Backpapier legen und im Kühlschrank kalt stellen.

## (3) Brioche

### Schritt 3.1.:

Brioche in 5mm dicke Streifen schneiden und im Anschluss mit einem Ringausstecher in selber Dicke wie die Gänseleberrolle ausstechen.

### Schritt 3.2.:

Brioche leicht toasten.

### Anrichten:

Auf das getoastete Brioche die feinen Gänseleber-Scheiben platzieren, Portwein-Cumberland-Gelee ausstechen und auf die Gänseleber-Scheiben legen. Zum Abschluss ein halbes Stück Maroni auf das Gelee setzen - fertig sind Canapés der besonderen Art!