

# 3 bereidingen van ganzenlever



## Ingredienten

### Voor de ganzenlever:

- 750 g ganzenlever
- 1 scheutje Calvados
- 1 scheutje armagnac
- 1 scheutje porto
- 1 scheutje truffelsap
- 1 snuifje Suiker
- pezo

### Voor de terrine:

- 250 g voorbereide ganzenlever

### Voor de bombe:

- 250 g voorbereide ganzenlever
- 150 g room
- 1 ei

### Voor de ganache:

- 250 g voorbereide ganzenlever
- 250 g kippenbouillon

### Voor de gelei van zoete wijn:

- 1 dl zoete wijn
- 1 el gelatine poeder

### Voor de crumble van hazelnoten:

- 1 brioche brood
- 0.5 kopje gepelde hazelnoten
- 1 el olijfolie
- pezo

#### **Voor de Gluhwein gelei:**

- 0.5 fles krachtige rode wijn
- 3 el suikersiroop
- 1 el sinaasappel zeste
- 1 el zwarte peper bolletjes
- 1 el korianderbolletjes
- 2 steranijs
- 1 kruidnagel
- 0.5 uitgeschaapt vanille stokje
- fijngesneden zeste van 1/2 appelsien
- 10 g gelatine poeder

#### **Voor het fruit en de groenten:**

- 1 Jonagold appel
- 1 Doyenne peer
- 0.25 knolselder
- 4 blaadjes Radicchio
- 4 blaadjes witloof
- 8 selderblaadjes
- 2 scheutjes zoete wijn of porto
- 1 scheutje kippenbouillon
- 1 scheutje Chardonnay azijn
- pezo

#### **Voor de perenpuree:**

- 3 Doyenne peren
- 1 klontje boter
- 0.5 citroen, het sap

## **Bereiding**

#### **Bereid de ganzenlever voor:**

Breng de rauwe ganzenlever op smaak met vers gemalen peper, een snufje zout en suiker. Voeg de drank en het truffelsap toe. Meng alles goed met de hand.

#### **Maak de terrine:**

Neem 250g van de voorbereide ganzenlever en rol op in plasticfolie, trek goed aan. Verwarm een warmwaterbad tot 80°C. Rol de ganzenlever in een vel aluminiumfolie. Leg de rol in het warmwaterbad en zet er een bord bovenop. Laat 24 uur afkoelen in de koelkast. Versnijdt de terrine met een warm mes in 12 schijfjes en steek er rondjes uit.

#### **Maak de bombe:**

Neem 250g van de voorbereide ganzenlever. Kook de room op, voeg toe aan de ganzenlever en blender met

de staafmixer. Voeg een ei toe en duw het mengsel door een puntzeef. Verdeel over 8 bakvormpjes en dek af met plasticfolie. Stoom ca. 10 min. gaar op 80°C in de stoomoven. Haal de bombes uit de oven en laat afkoelen. Haal de bombes uit de bakvorm, steek er een naald in en haal door de gelei.

#### **Maak de ganache:**

Neem de resterende ganzenlever. Warm de kippenbouillon, giet op de ganzenlever en blender met een staafmixer. Duw door een puntzeef en laat opstijven in de koelkast.

Maak de gelei van zoete wijn:

Kook de wijn in met het gelatinepoeder en laat even afkoelen.

#### **Maak de crumble:**

Verwijder de korsten van het briochebrood en snijd in grove stukken. Droog het brood ca. 30 min. in de oven op 120°C. Warm de olijfolie, voeg de hazelnootjes toe en schud ze om in de pan. Haal de nootjes onmiddellijk uit de pan wanneer ze verkleuren. Voeg het brood toe en blender kort. Breng op smaak met zout en een snuifje suiker.

#### **Maak de gelei van Gluhwein:**

Meng de rode wijn met de kruiden en laat 10 min. trekken op een zacht vuur. Giet door een zeef. Neem 200 g van de Gluhwein, voeg gelatine poeder toe en breng aan de kook. Stort uit op een plaat en laat opstijven in de koelkast. Snijd in lange slierten en rol deze voorzichtig op.

#### **Bereid het fruit en de groenten:**

Neem 3 verschillende pannen. Snijd de appel in schijfjes en steek er rondjes uit. Gaar ze ca. 5 min in zoete witte wijn of porto aangelengd met wat water. Snijd de peer in schijfjes en steek er iets grotere rondjes uit. Gaar ze ca. 30 min. in zoete witte wijn of porto. Snijd plakjes van de knolselder en steek er rondjes uit. Gaar ze ca. 30-35 min. in kippenbouillon. Steek rondjes uit de Radicchio en snijd puntjes uit de witloof. Breng op smaak met de selderblaadjes, peper, zout en Chardonnayazijn.

#### **Maak de perenpuree:**

Snijd de peren in grove stukken en stoof in de boter met het citroensap.

#### **Werk af:**

Leg 3 cirkeltjes terrine en 2 stukjes bombe op het bord. Garneer met de peer, appel, knolselder en crumble van hazelnoot. Spuit de peren crème en ganzenlever ganache in dotjes op het bord. Leg er een rolletje gelei bij en garneer met de rauwe groentjes.