

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Gansrillette

35 Minuten /leicht



Zutaten für 4 Personen

350 g gebratenes Gansl, 1 Gansleber, 180 g Ganslfett, 1 weiße Zwiebel, 180 g Williamsbirne, 5 cl Rouge Apfelsaft (Saft aus rotfleischigen Äpfeln), 5 cl roter Portwein, 3 Zweige frischer Majoran, Piment, Tabasco, Salz, Pfeffer.

Zum Servieren: 4 Scheiben bestes Sauerteigbrot, 1 Schalotte.

Zubereitung

Das gebratene Gansfleisch in Stücke reißen oder klein schneiden. Die Gansleber von groben Sehnen und Häuten befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und in Ganslfett bei geringer Hitze anschwitzen. Die Birnenwürfel hinzugeben und weich schmurgeln. Gansfleisch, Gansleber und Majoran begeben, mit Apfelsaft und Portwein ablöschen. Mit Salz, Piment, Tabasco und Pfeffer würzen, nochmals kräftig umrühren und in Einmachgläser füllen. Mit etwas Ganslfett bedecken. Bei 95 °C etwa 15 Minuten dämpfen. Im Kühlschrank lagern.

Bei Bedarf etwa 2 Stunden vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schwarzbrotsscheiben in Ganslfett knusprig rösten, mit Rillettes bestreichen und mit Schalottenringen und Majoran belegt servieren.