



KLIMA KOCHEBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Hühnerleber mit Traube, Popcorn und Brioche

Rezept von Manuel Liepert vom „Liefert's“



Zutaten

Für das Hühnerleber-Mousse:

455 g Hühnerleber
455 g Butter
4–5 Schalotten
3 kleine Stangen aus dem Herz eines
Stangenselleries
8 Knoblauchzehen
8 g rosa Pökelsalz
120 ml Portwein
240 g Schlagsahne
5 g Dijon-Senf
1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Popcorn-Eiscreme:

113 g Popcorn-Mais
30 ml Rapsöl
960 ml Vollmilch
720 g Schlagobers
115 g Zucker
45 g Glukose-Sirup
5 g Salz

Für das Trauben-Püree:

300 g getrocknete Trauben
180 ml Traubensaft (vorzugsweise
gelber Muskateller-Traubensaft)
500 g frische Weintrauben
110 g Zucker
60 g Glukose-Sirup
15 g Salz
2 Blatt Gelatine
Saft und Schale einer unbehandelten
Zitrone

Für das Trauben-Gelee:

200 ml Weichseltraubensaft
4 g Agar Agar
2 Blatt Gelatine

Für den Schaum aus Traubensaft:

1 l Traubensaft (vorzugsweise gelber
Muskateller-Traubensaft)
6 Blatt Gelatine

Für die Portwein-Reduktion:

1 l Portwein
100 g Zucker

Für das Brioche:

360 g Mehl (Type 550)
75 g Zucker
15 g Salz
15 g Frischgerm
5 Eier
1 Eigelb
500 g warme gewürfelte Butter

Für die Schokokeks-Streusel:

55 g Butter (Raumtemperatur)
150 g Zucker
2,5 g Salz
1 Ei
5 ml Vanilleextrakt
50 g Mehl (Type 405)
30 g ungesüßtes Kakaopulver



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Zubereitung

Hühnerleber-Mousse: Die Leber in Eiswasser waschen, Fett und Sehnen entfernen, trocken tupfen und in den Kühlschrank stellen. In einer kleinen Schwenkpfanne 112 g der Butter bei mäßiger Hitze zerlassen und erhitzen, bis sie beginnt zu schäumen. Die restliche Butter in Würfel schneiden und bei Raumtemperatur beiseitestellen. Die Leber aus dem Kühlschrank nehmen und in der schaumigen Butter kurz anbraten, bis sie medium gar ist, dann aus der Pfanne nehmen.

Sellerie, Schalotten und Knoblauchzehen sehr fein hacken, in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze dünsten, bis sie zart sind, ohne zu bräunen. Das rosa Pökelsalz und den Portwein hinzufügen und köcheln lassen, damit der Alkohol verdampfen kann. Sahne und Senf unterrühren, zum Sieden bringen und vom Herd nehmen.

Die gebratene Leber in der Küchenmaschine oder mit dem Standmixer pürieren und nach und nach das Gemüse und die Sahne-Kochflüssigkeit hinzufügen und untermischen. Dann die Butterwürfel in mehreren Etappen untermischen und die Masse abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Masse durch einen Spitzsieb streichen, solange sie noch warm ist, dann etwa 3-4 cm hoch in eine Plastikform füllen und abkühlen lassen und mit vier verschiedenen runden Formen ausstechen.

Popcorn-Eiscreme: Rapsöl und Popcorn-Mais in einem hohen Topf mit Deckel erhitzen, bis der Mais aufpoppt und Popcorn entsteht. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, damit nichts anbrennt. Etwas von dem fertigen Popcorn zum späteren Garnieren zur Seite stellen.

Milch, Sahne, Zucker, Glukose-Sirup aufkochen und über das Popcorn gießen. Abgedeckt eine Stunde ziehen lassen. Die Hälfte der Masse im Mixer fein pürieren und zurück unter die übrige Masse mischen. Durch ein Spitzsieb streichen, dann vollständig pürieren und erneut durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Trauben-Püree: Gelatine im Traubensaft einweichen, bis sie ganz weich ist, danach sorgfältig ausdrücken und beiseite stellen. Getrocknete Trauben in Streifen schneiden und mit dem Saft in einem kleinen Topf zum Sieden bringen. In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die frischen Trauben entkernen und würfeln und in einem weiteren Topf mit dem Zucker vermischen und bei mäßiger Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis sie etwas weicher geworden sind. Den Glukose-Sirup vollständig in der Flüssigkeit auflösen. Gelatine, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone unterrühren und salzen. Dabei sollte die Flüssigkeit noch warm genug sein, um die Gelatine aufzulösen.

Beide Trauben-Mischungen in den Standmixer geben und pürieren. Abschließend durch ein feines Sieb streichen und im Eiswasserbad abkühlen.

Trauben-Gelee: Gelatine im Traubensaft einweichen, bis sie ganz weich ist, danach sorgfältig ausdrücken und beiseite stellen. Den Traubensaft mit dem Agar Agar aufkochen und fünf Minuten kochen lassen, damit der Meergeschmack verschwindet. Danach etwas abkühlen lassen und die Gelatine darin auflösen. Eine Plastikform mit einem Küchenpapier ausreiben, damit sie antistatisch wird und danach die Masse durch ein feines Sieb etwa 5 mm hoch auf eine Plastikform schütten. Falls sich Blasen bilden, diese mit einem Bunsenbrenner (oder ersatzweise einem Feuerzeug) erhitzen, bis sie wieder glatt sind. Das Gelee mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Schaum aus Traubensaft: Gelatine im Traubensaft einweichen, bis sie ganz weich ist. Traubensaft erhitzen, bis er kurz vor dem Kochen ist und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse durch ein feines Sieb schütten und in einem Gefäß im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn die Masse geliert ist, durchrühren und in eine ISI-Flasche füllen. Zwei N₂O-Patronen hineindrehen und gut durchschütteln. Über Nacht oder ein paar Stunden stehen lassen.



KLIMA KOCHEBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Portwein-Reduktion: Zucker in einem Topf bersteinfarben karamellisieren, mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen, bis es eine feste Masse zum Spritzen ergibt.

Brioche: Die trockenen Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben, Germ hinzukrümeln und alles mit dem Knethaken bei mäßiger Geschwindigkeit verrühren.

Separat vier Eier, Eigelb und 15 ml Wasser verquirlen und langsam zu den trockenen Zutaten geben. Der Teig ist zunächst sehr flüssig, wird durch das Kneten aber mit der Zeit stabiler. Sobald er beginnt, sich von den Wänden der Schüssel zu lösen (nach etwa 15 bis 20 Minuten), die Butterwürfel einzeln hinzufügen. Weiterkneten, bis der Teig seidig glänzt und dann in eine gefettete Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Stunde gehen lassen. Danach im Kühlschrank eine weitere Stunde gehen lassen. Dann kurz und kräftig durchkneten und Frischhaltefolie direkt auf den Teig legen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Kastenform fetten, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig zu einem Block formen und in die vorbereitete Kastenform zwei Brioche geben und darauf achten, dass der Teig die Form gleichmäßig ausfüllt. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa drei Stunden lang gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 163 °C vorheizen. Das übrige Ei verquirlen und die Teigoberfläche dünn damit bestreichen. Etwa eine Stunde im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Innentemperatur sollte 95,5 °C betragen. Danach abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zum Anrichten in einer Pfanne Staubzucker erhitzen und die Brioche-Scheiben von beiden Seiten karamellisieren.

Schokokeks-Streusel: In der Küchenmaschine Butter, Zucker und Salz mit dem Rührelement schaumig schlagen, dann Ei und Vanilleextrakt untermischen. Mehl und Kakaopulver zusammen in eine separate Schüssel sieben und langsam unter die schaumige Masse mischen. Die Küchenmaschine etwa drei Minuten laufen lassen.

Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 1 cm dick ausrollen und dann drei Stunden lang einfrieren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den gefrorenen Teig auf ein Backblech geben und das obere Backpapier entfernen. Im vorgeheizten Ofen sechs Minuten backen, den Teig ein wenig abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Inzwischen die Ofentemperatur auf 90 °C reduzieren. Die Teigstücke im Ofen 20 Minuten trocknen und dann in der Gewürzmühle zu grobem Pulver mahlen.

Das Hühnerleber-Mousse mit drei unterschiedlichen, runden Ausstechern und heißem Wasser ausstechen. Das Traubengelee mit den gleichen Formen ausstechen und vorsichtig mit einer Palette auf die Oberfläche der Leber legen. Danach die fertigen Leberformen in einem Dreieck auf dem Teller platzieren. Die entstandenen Zwischenräume mit Schokokeks-Streusel füllen. Die Portweinreduktion und das Trauben-Püree in kleinen Punkten auf das Gericht geben. Mit einem in heißes Wasser getunktem, kleinen Löffel ein Nockerl aus dem Popcorn-Eis formen und auf den Schokokeks-Streuseln positionieren. Mit dem Traubensaft-Schaum kleine Häubchen zwischen die Leberformen spritzen. Das Gericht mit frischen Kräutern und Blumen dekorieren und mit dem karamellisierten Brioche servieren.

Tipp: Übrige Lebermasse und Trauben-Gelee kann man gut wieder erwärmen und neu abfüllen.



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Menge

Zutaten für **6 Personen**



Zubereitungszeit

Kochdauer: **1 Stunde**

Wartezeit: **3 Stunden**

CO₂-Fußabdruck



2.650 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.



2.925 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.