

Soproner Gansleber – Seewinkler Marille- Pistazie



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 20 min

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stk frische feste Seewinkler Marillen
- 500 gr. Gänsestopfleber
- 0,25 lit Bio Marillen Nektar
- 1 EL Zucker
- Butter
- Maizena oder Xantan
- Schuss Marillen Schnaps
- Einige Pistanzienkerne

Zubereitung:

Marillen entkernen und vierteln.

Gänseleber ggf. von Äderchen und Haut befreien und in ca 0,5 cm starke Scheiben schneiden!

Achtung hier eventuell das Messer immer wieder waschen! Gänsestopfleber klebt gerne am Messer.

In einer Stielkasserolle etwas Butter aufschäumen einen guten EL Zucker leicht karamellisieren lassen. Marillen kurz durchrösten. Mit Mariellenschnaps aufgießen und mit Marillen Nektar vollenden. Einmal kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen. Marillen sollten noch Biss haben! Marillen und Saft mittels Sieb abgießen, Saft mit einem Kaffeelöffel Xantan od. Maizena binden. Einmal kurz aufmixen. Marillen wieder zum Saft geben und beiseite stellen.

In einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen, Gänsestopfleber leicht auf beiden Seiten gut anbraten.

Gefällig – siehe Foto anrichten, mit Pistanzienkernabrieb vollenden.

Gutes Gelingen