



# Gänsestopfleber auf glacierten Weinberg Pfirsichen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gänsestopfleber (Foie gras); hier scheiden sich die Geister, aber in Frankreich „Gang und Gäbe“

## Zutaten

- 300 g taufrische Gänsestopfleber (Foie gras) in gleichmäßigen Scheiben
- 4 - 5 vollreife Weinbergpfirsiche
- 1/4 l brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 El Honig
- Etwas Madeira
- Etwas Cognac oder Weinbrand
- 1 El grob gehackte Pistazien
- Etwas Butter
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Pfirsiche:

### Schritt3

Die Weinberg Pfirsiche kurz in kochendes Wasser geben und sofort wieder abschrecken. Schälen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

### Schritt4

Etwas Butter zur „Nussbutter“ bräunen und den Honig dazu geben, verrühren.

### **Schritt5**

Darin die Pfirsichspalten und die Pistazien 2 - 3 min. leise glacieren.

### **Schritt6**

Die Stopfleber:

### **Schritt7**

Die Stopfleber in Scheiben über Nacht mit dem Cognac und dem Madeira marinieren. Unter Klarsichtfolie im Kühlschrank durch ziehen lassen.

### **Schritt8**

Nun kommt es auf ein sehr vorsichtiges Braten der Gänseleber an!

### **Schritt9**

Die Leber ev. leicht mit Mehlen bestäuben und in gebräunte Butter von beiden Seiten jeweils max. 1 min. bei mäßiger Hitze vorsichtig braten.

### **Schritt10**

Leicht Farbe nehmen lassen, mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Heraus nehmen, etwas Ausruhen lassen, kurz warm halten.

### **Schritt11**

Die Soße:

### **Schritt12**

Die Pfanne mit dem Kalbsfond und etwas Madeira ablöschen und

### **Schritt13**

3 - 4 min. reduzieren; nachschmecken, etwas kalte Butter unterheben.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt15**

Auf vorgewärmte Teller zunächst die Pfirsiche "fächerförmig" platzieren und die Stopfleberscheiben darüber anrichten.

### **Schritt16**

Mit etwas von der konzentrierten Soße beträufeln.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** gans, Leber, pfirsiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaensestopfleber-auf-glacierten-weinberg-pfirsichen/>