



# Tartin mit Gänsestopfleber mit Xérès - Essig Emulsion

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edle, französische Vorspeise aus der „Sterneküche“, für den besonderen Anlass, hier einfach, nachvollziehbar erklärt.

## Zutaten

- 8 Scheiben Gänsestopfleber à 50 g portioniert
- 1 Päckchen Fertig - Blätterteig aufgetaut, aus dem Supermarkt
- 4 - 5 Cox - Orange Äpfel, mittelgroß
- 1 Tl Zitronensaft
- 40 g Butter
- 1 Tl Zucker
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Für die Xérès - Essig Emulsion:
  - 150 g Honig
  - 1/2 l Kalbsfond aus dem Supermarkt
  - 4 El Xérès - Essig

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Tatin:

### Schritt3

Zunächst die Äpfel schälen, mit Zitronensaft mengen und in dünne Scheiben schneiden.

#### **Schritt4**

In eine Stielpfanne mit Butter geben, mit dem Zucker bestreuen 1 - 2 min. leicht karamellisieren lassen, die Apfelscheiben aber nicht zu Weich werden lassen.

#### **Schritt5**

Den aufgetauten Blätterteig mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen und versetzt auf ein leicht gemehltes Backblech legen. Nunmehr mit den Apfelscheiben „rosettenförmig“ dicht an dicht belegen und für 12 - 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, (mittlere Schiene, Ober - Unterhitze) den Blätterteig schön aufgehen lassen.

#### **Schritt6**

Xérès - Essig Emulsion:

#### **Schritt7**

Mit etwas Butter, den Honig in der „Apfelpfanne“ kräftig aufkochen und mit dem Xérès - Essig und dem Kalbsfond aufgießen.

#### **Schritt8**

Auf die benötigte Menge, etwa auf die Hälfte „sämig“ reduzieren lassen, nachschmecken und einige kalte Butterflocken unterrühren.

#### **Schritt9**

Die Gänsestopfleber:

#### **Schritt10**

In wenig brauner Butter, so heiß wie die Butter es zulässt, ca. 30 sek. scharf anbraten. Dann die Pfanne zurückziehen und mit der verbliebenen Resthitze ca. 3 min. weiter garen.

#### **Schritt11**

Das erfordert Fingerspitzengefühl, keineswegs übergaren, heraus nehmen, etwas „ausruhen“ lassen.

#### **Schritt12**

Erst jetzt salzen und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Die Gänseleberscheiben mit der Xérès - Essig Emulsion überziehen und das Tatin dazu setzen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** für den besonderen anlass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tartin-mit-gaensestopfleber-mit-xeres-essig-emulsion/>