

## Gänselebercreme brulée mit Cumberland Sauce ( für 4 Portionen )



### Zutaten:

150 ml Sahne, 150 ml Milch,  
5 Eigelbe (L), Salz, Muskat  
20 ml portugiesischer Likörwein (z. B. von Kattus),  
160 g Sellerieknolle  
1 säuerlicher Apfel,  
50 g Walnüsse,  
1 EL Mayonnaise,  
1 EL Crème fraîche  
gemahlener Pfeffer,  
ca. 100 g Rohrzucker (z. B. von Kattus)



### Von Escoffier benötigen Sie:

220 g Gänseleber-Pâté  
25 g Sommertrüffel,  
80 ml Cumberland Sauce

### Zubereitung:

Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. 160 g Gänseleber-Pâté, die Sahne und die Milch in einem Topf erwärmen. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb zu den Eigelben geben.  
Gut verrühren und mit Salz, Muskat und Likörwein abschmecken.  
Die Creme in kleine, runde Schalen ca. 1,5–2 cm hoch einfüllen.

Im Ofen 55–60 Min. garen. Kurz abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.  
Vor dem Servieren mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Sellerie und den Apfel schälen. In feine Streifen hobeln und leicht salzen.

Walnüsse grob hacken und mit Mayonnaise sowie Crème fraîche verrühren. Apfel-Sellerie-Mischung etwas ausdrücken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Aus der restlichen Gänseleber-Pâté acht haselnussgroße Kugeln formen.  
Die Sommertrüffel fein hacken und die Kugeln darin wenden.

### Serviervorschlag

Mit den Pâté-Trüffeln in Gläsern anrichten,  
mit Walnussalat und Cumberland Sauce servieren.  
Mit Kräuterblättchen (zum Beispiel Daikonkresse) garnieren