

JAKOBSMUSCHELN UND GÄNSELEBER MIT MARMELADE AUS KAROTTEN UND INGWER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

10 

Für die Jakobsmuscheln und Gänseleber

- 20 Jakobsmuscheln
- 5 Scheiben Gänseleberterrine
- Junge Salatblätter
- Öl zum Braten
- 10 süße Nuss-Toasts
- Kresse
- Apfelkraut
- 50 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Pfeffer
- Lavendelsalz

Für die Marmelade

- 3 kg Karotten
- 1125 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 3 kg Zucker
- 3 Zitrone
- 3 l Wasser

ZUBEREITUNG

Für die Marmelade die Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Karotte in Wasser und bei geschlossenem Deckel kochen, bis sie gar sind. Den Ingwer in den letzten Minuten hinzufügen. Zucker, Saft und Schale der Zitrone hinzufügen. Alles durchkochen lassen. Mit einem Stabmixer oder Mixer zermahlen. Mit etwas Zitronensaft und Ingwer abschmecken.

Das Apfelkraut mit dem Ingwerpüree erhitzen und durchziehen lassen. Die Jakobsmuscheln waschen. Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Scheiben Gänseleberterrine halbieren. Eine Grillpfanne erhitzen.

Den Teller mit Salat, Terrine, Marmelade und Toast anrichten. Die Jakobsmuscheln auf beiden Seiten grillen. Im Backofen 1 bis 2 Minuten nachgaren.

Mit Pfeffer und Lavendelsalz abschmecken und das Apfelkraut und die Marmelade dazugeben.