

17  58

ESTERHÁZY



2004 Welschriesling TBA
Neusiedlersee-Hügelland

Der leichte, spritzige Weißwein des Burgenlandes. Frisch und fruchtig im Duft, würzig-aromatisch am Gaumen, mit animierender Säure.





Gebratene Gänseleber »Kulm« mit TBA-Sauce und Marillen

Von **Christoph Wagner, Gastrosoph**

Zutaten für vier Portionen:

600 g Gänsestopfleber
(am besten Handelsklasse 2 oder 3)
150 g Marillen, frisch oder eingelegt
20 g Butter oder Gänseeschmalz
1 dl Welschriesling TBA Kulm 04
1 dl Geflügelsuppe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 getoastete Briochescheiben

- ❖ Gut gekühlte Gänseleber in mindestens 1 cm dicke Scheiben schneiden. Marillen entkernen bzw. abtropfen und halbieren. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Butter oder Gänseeschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Gänseleberscheiben auf jeder Seite etwa eine halbe Minute lang scharf anbraten. Gänseleber aus der Pfanne heben, in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backrohr 4-5 Minuten lang garen.
- ❖ Inzwischen das Fett aus der Pfanne abgießen, Bratfond mit Süßwein und Suppe ablöschen und die Marillen darin auf mittlerer Flamme dünsten lassen, bis die Sauce einkocht und sämig wird. Gänseleber aus dem Ofen nehmen und ohne das Fett, das sich mittlerweile in der Form abgesetzt hat, in die Pfanne zurückgeben. Etwa eine halbe Minute unter den Marillen ziehen lassen, salzen, pfeffern und heiß mit Briochetoasts servieren.