



Poulardentöpfchen mit Quinquin-Gelée

Von Micha Rabina (Restaurant Savana)

Zutaten für vier Portionen:

4 Poulardenkeulen (Biegel), enthäutet
150 g Gänseleber
100 g Zwiebeln
50 ml Trüffelöl
10 g Rosmarin
10 g Thymian
150 ml Obers
Salz, Pfeffer
100 ml Quinquin-Sekt
4 Eier
Quinquin-Gelee nach Bedarf

- ❖ 3 Poulardenkeulen mit Zwiebeln rösten, mit Quinquin-Sekt ablöschen und in wenig Wasser ca. 50 Minuten lang weich dünsten.
- ❖ Eine Keule auslösen, im Cutter fein faszieren und mit Obers, Eiern und Gewürzen zu einer Farce verarbeiten.
- ❖ Gedünstete Keulen auslösen, ebenfalls fein faszieren und durch ein Passiersieb drücken. Mit der Zwiebel-Poulardenfarce zu einer Masse vermischen und grob geschnittene Gänseleber hinzufügen.
- ❖ Masse in vier geeignete Tassen füllen und bei 80°C im Wasserbad 25 Minuten zugedeckt pochieren.
- ❖ Förmchen abkühlen lassen und mit Esterházy Quinquin-Gelee aufgefüllt servieren.