



## Berner Oberländer „Foie Gras“ vo Hie

Grundrezept

### Zutaten

1kg Einiger Freilandpoulet Leber frisch  
10ml Weinbrand von Anne-Claire Schott aus Twann  
10ml Quittenschnaps von „Keller am See“  
Christian Dextl aus Ligerz  
10ml „Spiezer“ Chardonnay  
10ml Geflügel Jus  
3gr Kristallzucker  
2gr Swiss Alpine Salz aus Bex  
3gr Salpeter Salz  
2 stk Kirchdorfer Schalotten in Würfeln  
  
40gr ausgelassene Butter aus Meiringen  
500gr Alp Butter aus Meiringen  
1x Abschmecken



Die Leber gut putzen die kleinen Sehnen und Äderchen entfernen und in ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden.

Die geputzte Leber mit allen Zutaten (ausser der Butter) gut vermengen. Anschliessend in einen Vakuumbbeutel auf stärkster Stufe flach vakuumieren und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.



Nun die Leber abtropfen lassen (die Flüssigkeit auffangen) und stark anbraten. Mit der Flüssigkeit der Marinade ablöschen, einmal aufkochen lassen, die Leber aus der Pfanne nehmen und die verbleibende Flüssigkeit ganz Einreduzieren und zur Leber geben. Die Leber mit dem eingekochten Sud im Blitzler fein mixen. Anschliessend durch ein feines Sieb streichen. 500gr Butter schaumig schlagen und unter die gemixte Lebermasse blitzen, abschmecken. In gewünschte Form geben und kühl stellen.

Mit Kompott und Brioche Toast servieren.

## Regional „Foie Gras“

Recipe

### Ingredients

1kg Fresh liver of free range chicken from Einigen  
10ml Brandy from Anne-Claire Schott from Twann  
10ml Quince liqueur from „Keller am See“  
Christian Dextl from Ligerz  
10ml „Spiezer“ Chardonnay  
10ml Poultry gravy  
3gr Crystal sugar  
2gr Swiss Alpine salt from Bex  
3gr Salpeter salt  
2Stk Kirchdorfer shallots in cubes

40gr Butter from Meiringen  
500gr Alp butter from Meiringen  
1x taste

Clean the liver, remove the little sinews and vessels and cut the liver in ca. 1-2cm big cubes.

Mix the clean liver with all ingredients (except the butter). Vacuum it flat in a vacuum-pack on the highest level and let it marinate 24 hours in the fridge.

Drain the liver (collect the liquid) and sear it strongly. Slake with the liquid of the marinade, heat again, take the liver out of the pan and reduce the remaining liquid, add it to the liver. Fine mix the liver in boiled down brew. Afterwards rub through a fine sieve. Beat 500gr butter until fluffy and mix it with the liver mass, taste. Put in the desired form and refrigerate.

Serve with compote and brioche toast.

