
Galaretka i kulki z foie gras z truflami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3019 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz.

150 g foie gras lub pasztetu z gesich watrobek,

2 czarne trufle,

500 ml wywaru z drobiu,

100 ml madery,

15 g zelatyny,

sol, biały pieprz.

1. Zelatynę zalac 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min. Wywar zagotować, odparować do 1/2 objętości. Dodac madere, zagotować, odparować do 300 ml.

W gorącym wywarze rozpuścić zelatynę, posolic, doprawić pieprzem, ostudzić.

2. Kulki z foie gras: z foie gras ulepić kulki wielkości orzecha włoskiego.

Trufle posiekac. Foie gras obtaczac w truflach, oziebic, oblac plynna galareta ze wszystkich stron, wstawic do lodowki. Pozostala galarete wylac na

blache i takze wstawic do lodowki. Gdy stezeje, pokroic w kostke i podawac z foie gras.

3. Galaretka z foie gras: dno i scianki foremek pokryc cienka warstwa plynnej galarety, nastepnie wysypac posiekanymi truflami. Wlozyc do foremek kawalki foie gras lub pasztetu. Zalac czescia galarety, wstawic do lodowki. Reszte galarety wylac na blache i ochlodzic w lodowce. Gdy stezeje, pokroic w kostke i uzyc do przybrania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)