
Galaretka i kulki z foie gras z truflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2969 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 żelatyny,

sol, biały pieprz.

1. Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min. Wywar zagotować, odparować do 1/2 objętości. Dodać madere, zagotować, odparować do 300 ml.

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

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

Trufle posiekać. Foie gras obtaczać w truflach, oziebic, oblać płynną galareta ze wszystkich stron, wstawić do lodówki. Pozostała galareta wylać na

blachę i także wstawić do lodówki. Gdy stężeje, pokroić w kostkę i podawać z foie gras.

3. Galaretka z foie gras: dno i ścianki foremek pokryć cienką warstwą płynnej galarety, następnie wysypać posiekanymi truflami. Włożyć do foremek kawałki foie gras lub pasztetu. Zalać częścią galarety, wstawić do lodówki. Resztę galarety wylać na blachę i ochłodzić w lodówce. Gdy stężeje, pokroić w kostkę i użyć do przybrania.

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

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