



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasádor
Krušovice Kráľovská 12°

Foie gras so šošovicou beluga a hubovým ragú

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Foie gras hus/kačka, 200g
- Brandy
- Madeira/portské biele
- Čierna šošovica, varená
- Karotka, 1 menšia
- Cibuľa, 1 malá
- Olej, 1PL
- Ocot balsamico, 1ČL
- Soľ, korenie čierne mleté
- Chlieb na hrianku/biely napr. toskánsky, lipótsky.../
- Čerstvé huby, 160g
- Šalotka, 4 malé ks
- Olej, 1PL
- Čerstvá saturejka, 5 vetvičiek

POSTUP

Pečeň umyjeme odstránime žilky a odblaníme. Ručne rozdelíme na menšie časti, premiešame s brandy, madeirou, okoreníme, osolíme a necháme 24 hodín v chlade odležať. Pevne zrolujeme do potravinárskej fólie, použijeme min. 2 vrstvy, prvú odporúčam miestami prepichnúť špáradlom, aby sa uvoľnil príp. vzduch, ako posledná vrstva môže byť alobal. Rovnako môžeme použiť aj formu na paštétu. Uvaríme v pare pri 60 °C cca 40 min. podľa priemeru valca (1 cm 10 min.). Uvarenú paštétu odložíme do chladničky cca na 2 dni. Po nakrájaní môžeme krátko opiečiť z oboch strán alebo podávame chladenú, ochutenú morskou soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Pór a karotku nakrájame na drobné kocky, krátko orestujeme na oleji, za občasného podliatia vývarom alebo vodou, kým karotka nie je polomäkká, pridáme šošovicu, saturejku, osolíme, okoreníme a dochutíme balsamicom. Zelenú časť póru pridáme nakoniec, premiešame a odstavíme. Na druhej panvici prudko orestujeme čerstvé huby so šalotkou, ochutíme morskou soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Šošovicu a huby netreba podávať úplne horúce, postačia teplé alebo vlažné. Z chleba pripravíme nasucho opečené hrianky. Servírujeme: šošovica, hubové ragú, hrianka, foie gras.