

Erhardt Étterem

A vidék gasztronómiája

Kacsamáj terrine, málna, piztácia

Hozzávalók:

- 1,5 kg hízott kacsamáj
- 0,25 kg friss málna
- 0,30 kg piztácia
- 0,5 kg málnapüré
- 2 dl olívaolaj
- 0,1 kg étcsoki
- 2 lapzselatin
- 0,05 kg vaj
- 0,1 kg fehércsokoládé
- 1 l tej
- 1 kg jég
- 0,05 kg liofilizált málna
- cukor, só, citromlé, agar-agar
- tokaji aszú 0,1 dl

Elkészítés:

Kacsamájat darabjaira szedjük, jég és a tejbe áztatjuk 2 napra, leszűrjük, kierezzük, besózzuk majd, vákuozzuk 65 fokon 25 percig souvidáljuk.

Leszűrjük, majd frissen őrölt borssal még ízesítjük, ezután felolvasztjuk az étcsokoládét, a zselatinnal, és összekeverjük a májjal, majd formákba töltjük és hagyjuk kihűlni.



Málnapürét, cukorral, egy kis vízzel és citrom levével összeforraljuk, majd vízben elkevert agar-agarral besűrítjük, hagyjuk kihűlni majd turmixoljuk a megfelelő állag elérése miatt.

Pisztácia pasztához a maradék hozzávalókat turmixoljuk, átszűrjük, sóval ízesítjük.

Tálaláshoz, tört pisztáciát, liofilizált málnát és friss málnát használunk, díszítő elemekkel.