

Benjamin Morris

Kacsamáj terrine

Terrine -

Hozzávalók	mennyiség
kacsamáj	2kg
só	18g
bors	10g
nitrites só	2g
technika	A kacsamájat megtisztítjuk a hártóktól, és összekeverjük a sóval, a nitrites sóval és a borssal. Beletesszük egy terrine formába, és 70 °C-on addig sütjük, amíg a máj maghőmérséklete eléri az 52-54 °C-ot. Hagyjuk egy órán keresztül szobahőmérsékleten hűlni, majd a terrine-t a tetejére helyezett fedővel lenyomtatjuk a terrine-t a hűtőben, egy éjszakán át. A terrine-ből kisült zsírt felforraljuk, megtisztítjuk (kiforraljuk belőle az összes szilárd anyagot), majd visszaöntjük a terrine tetejére.

Meggy chutney –

Hozzávalók	mennyiség
Meggy – darabolva	400g
Salotta hagyma – kockázva	40g
fokhagyma – finomra vágva	15g
fehérbor	150g
szőlőmagolaj	30g
gyömbér	15g
citromhéj	1 db
Almaecet	15g
Pink lady alma – brunoise-ra vágva	100g
méz	60g
mustármag	8g
citromlé	50g
Technika	Egy nagy serpenyőben, közepes lángon megpároljuk a salotta hagymát, a fokhagymát és a gyömbért, amíg megpuhulnak. Adjuk hozzá a fehérbort, és addig főzzük, amíg elpárolog. Ezután hozzáadjuk a meggyet, az almaecetet, a Pink Lady almát, a mézet és a citromlevet,

	majd alacsony lángon főzzük a kívánt chutney állag eléréséig. Hozzáadjuk a citromhéjat és a mustármagot, és hagyjuk kihűlni.
--	--

Chutneyval, friss almával és pirított brióssal tálaljuk.