

Foie gras birsalmasajttal

Szerző: -ka-p-á-r-

2009. június 15.

Utolsó frissítés: 2009. június 15.

- 1 db há-zott libamáj
- 1 kg libazsír
- 10 dkg tisztított pörkölt pisztácia
- 2 ek cukor
- só, bors
- 0,5 dl des furmint libazsír-t jól felhevítjük egy magas falú lábasban, majd amikor már majdnem forr, levesszük a tűzről, kb. 1 percig hagyjuk visszahűlni, aztán beletesszük a hideg libamájat és lefedjük. 2-3 óra alatt hagyjuk a két egyhét lassan kihűlni, amíg van időnk ledarálni a pisztáciát, illetve elkészíteni a májra kerülő karamellizált bevonatot az alábbiak szerint: A cukrot lassan tűzre hevítjük egy evőkanálnyi libazsír-on, majd egy dl melegvízzel szirupot forralunk belőle. Ha ezzel megvagyuk, egy csipetnyi só és fél dl des furmintot adunk hozzá.

{mosbanner}

A végül a langyosra hűlt libamájat kivesszük a zsírból, szitán lecsöpögtetjük, sózzuk, borsozzuk, majd bevonjuk a boros karamellsziruppal és meghintjük a ledarált pisztáciával. Tetszőleges vastagságú szeletekre vágva, meleg toastringal és birsalmasajttal szervírozzuk. Borajánlás: A 2006-os Késés-i Furmintja tartalmaz mázességgel károsító je lesz e fenséges fogásnak. Csak tessék sietni, mert csupán 1360 palack készült belőle.