

# Libamáj pástétom birsalmazzsaléval

Szerző: -ka-pár-

2009. október 30.

Utolsó frissítés: 2009. november 11.

- 1 db há-zott libamáj
- 10 dkg libazsír
- 1 ek vegyes virágméz

- 0,5 dl borpárlat
- 1 dl aszóbó
- sá, feketebó

- 3 db birsalma
- 6 ek barnacukor
- 1 ek zselatin

A libamájat megtisztjuk az erektől, majd ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A szeleteket sázzuk, borsozzuk, megcsorgatjuk a mázzal majd jól belocsoljuk a borpárlat (vagy jó minőségű konyak) és az aszóbó keverékével. Gyelkésztett májat egy befőttesüvegbe tesszük és hozzáadjuk a libazsírt. A megtöltött üveget beleállítunk egy lábos vízbe, majd 40 percig forraljuk. Ezután egy megfelelő porcelánformába egyengetjük a májat és a tetejét meglocsoljuk a víz és kávézben kávézdátt peccsenyezés-rral.

Amíg a pástétom a háttérben dermed, addig elkészítjük a birsalmazzsalét az alábbi módon: A birsalmát megmossuk, majd negyedbe vágjuk és kizedjük a magházakat, illetve a legbelső fűszereket. Az apróra vágott birsalmát ezután feltesszük a tűre annyi vízzel, ami éppen ellepi és teljesen puhára főzzük benne. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk a barnacukrot és a kevés hidegvízben feloldott zselatint, majd botmixerrel jól összekeverjük. Szintén kiháttve adjuk a libamáj pástétomhoz meleg pirított skenyérrel. Borajánlás: Éhhez a királyi étekhez egy nemkülönben királyi bor illik: ha tehetjük, fogyasszunk hozzá a Hüdácskás Pincészet 2003-as évjáratú aszóesszenciájából, mely 2009-ben a legmagasabb pontszámot elért magyar bor volt a XXXI. Országos Borversenyen.