



PÂTÉ Z GĘSI I WĄTRÓBEK Z CHAŁKĄ

Armin Koblak

autor przepisu

Liczba porcji: 10

SKŁADNIKI

PÂTÉ

Noga gęsi **2 szt. / 800 g** • Wątróbka z gęsi **800 g**

Wywar drobiowy **200 ml** • Masło – 1:1 do mięsa po trybowaniu

CHUTNEY

Jabłko **ok. 700 g** • Pieprz różowy – do smaku • Białe wino **100 ml**

Ocet jabłkowy Beaufor **100 g**

SZALOTKA

Szalotka **2 szt.** • Woda **600 g** • Ocet spirytusowy **200 g**

Cukier **100 g** • Sól **20 g** • Sok z buraka **80 ml**

DEKORACJE

Pistacje Cook Premium **15 szt.** • Grzyby marynowane **20 szt.**

Zielona oliwka • Mikroziota

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PÂTÉ

Nogi gęsi dopraw solą i pieprzem, piecz w temp. 130°C przez ok. 3 godz. Na 15 min. przed końcem pieczenia do blachy z nogami gęsi dołóż wątróbki. Po upieczeniu oddziel mięso od kości. Mięso przełóż do miski i sprawdź wagę. Przykryj folią aluminiową, żeby utrzymać temperaturę. Mięso połącz z masłem w stosunku 1:1 i przełóż do Thermomixa. Dodaj wywar drobiowy i zmixuj na gładką masę. Dopraw do smaku solą i pieprzem, ewentualnie nalewką smakową. Gotową masę przełóż do form silikonowych i włóż do zamrażarki.

CHUTNEY

Jabłka pokrój w drobną kostkę, dodaj białe wino, ocet, sól i różowy pieprz.

SZALOTKA

Szalotkę obierz i gotuj w zalewie szwedzkiej przygotowanej z wody, octu, cukru i soli. Dodaj sok z buraka i gotuj całość przez ok. 3 min., odstaw do wystygnięcia.

CHAŁKA

Bochen drożdżowy pokrój wg uznania. Stostuj na patelni na maśle klarowanym.

DEKORACJE

Pistacje upraż i rozdrobnij w moździerzu.