

Oppskrifter 22.4.2006 - Klubbmøte hos Jan Morten

Stekt foie gras

6 dl eplesider
3 g agar-agar

280 g foie gras, i skiver à 70 g
olje
salt og pepper

1 dl portvin
½ dl demi-glace

2 sjalottløk
2 dl hvetemel
1 ss maisenna
2 dl farris
olje til fritering

Kok opp eplesider, og tilsett agar-agar. Fordel geléen på litt dype tallerkener. Prøv å unngå bobler. La geléen stivne på et kjølig sted. Lun tallerkenene med gelé i stekeovn på 70°C like før servering.

Kok portvinen inn til det halve. Ha i demi-glace og kok den inn til det halve igjen.

Skjær små fine snitt i leverskivene. Stek dem i ca. 1 minutt på hver side, krydre med salt og pepper. Glaser gåseleverskivene med portvinsglace ved å pensle den på.

Skjær sjalottløken i skiver. Bland mel, maisenna og farris til en jevn røre. Dypp ringene i blandingen og friter dem i olje ved 190°C.

Legg et glasert stykke gåselever på den lune eplegeléen og pynt med friterte løkringer på toppen.

Drikke

Grüner Veltliner Smaragd 2004