



Trüffel-Praliné

von Foie gras de canard
à l'Armagnac et au Poivre doux
im Pumpernickel-Nuss-Mantel
auf Honig-Apfel, Madeira-Aspik
und Brioche-Taler an Melone

Wenn der Satz »Essen wie Gott in Frankreich«
stimmt, dann gehört diese königliche Vorspeise
mit Sicherheit dazu.

ZUTATEN :

TRÜFFEL-PRALINÉ :

- 150 g Foie gras de Canard à l'Armagnac et au Poivre doux alternativ:
- 150 g Foie gras de Canard classic
- 1 TL Trüffel-Carpaccio
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 1 EL Mandeln (geschrotet)
- 2 Prisen Fleur de sel

MADEIRA-ASPIK :

- 400 ml Geflügelfond
- Meersalz
- 100 ml Chardonnay
- 100 g Karotte (gewürfelt)
- 80 g Sellerie (gewürfelt)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pfefferkörner
- 4 Stück Piment
- 2 Gewürznelken
- 1 Eiklar
- 100 ml Madeira
- 1 – 2 TL Crème de Cassis (fakultativ)
- 6 Blatt weiße Gelatine

BRIOCHE-TALER :

- 1 – 2 Brioche

HONIG-APFEL :

- 2 – 4 Scheiben säuerlichen Apfel ca. 5 mm dick
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- 2 EL Chardonnay

DES WEITEREN :

- ½ Honigmelone
- 1 TL roter kampotschanischer Pfeffer (grob im Mörser zerstoßen)

1 MADEIRA-ASPIK: Das Madeira-Aspik am Vortag zubereiten. – Dazu den völlig entfetteten Geflügelfond mit dem Chardonnay, den Gewürzen und den beiden Gemüsen aufkochen bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten auf 250 ml offen reduzieren. Eiklar leicht aufschlagen und in den heißen Jus geben, mit einem Schlagbesen rühren, knapp aufwallen lassen und über kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel ziehen lassen, bis das Eiklar geronnen ist und sich ein Klärkuchen gebildet hat. – Dann durch ein Passiertuch geben. – Man erhält 200 ml glasklare Jus.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. – In die heiße Jus den Madeira geben, gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken und fakultativ mit Crème de Cassis parfümieren. (die Farbe des Aspik wird auch dadurch intensiver!) – Die Gelatine gut ausdrücken und unter den heißen Aspikansatz rühren, bis sie aufgelöst ist. – Ein entsprechendes flaches Gefäß mit Haushaltfolie auslegen und das Aspik ca. 1 cm hoch eingießen. Abkühlen und im Kühlschrank über Nacht erstarren lassen.

2 TRÜFFEL-PRALINÉ: Die Foie gras im Kühlschrank vorkühlen. – Den Pumpernickel fein zerbröseln und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze trocken rösten. Mit den geschroteten Mandeln in ein Schüsselchen geben und zwei kräftige Prisen Fleur de sel untermischen.

Je Praliné einen gehäuften Esslöffel sehr gut gekühlte Foie gras entnehmen, eine kleine Mulde hinein drücken und mittig etwas abgetropftes Trüffel-Carpaccio hineingeben. Möglichst mit sehr kalten Händen und Einweg-Handschuhen aus der Foie gras Kugeln formen und in der fein gesalzenen Pumpernickel-Mischung wenden. Brösel leicht andrücken und die Pralinés auf Küchenkrepp wieder in den Kühlschrank geben.

3 HONIG-APFEL: Vom Apfel das Kerngehäuse ausstechen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. – in einer Pfanne die Butter auslassen, den Honig hinein geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit dem Chardonnay ablöschen, die Apfelscheiben einlegen und bei milder Hitze mit leichtem Biss weich garen. – Heraus auf Küchenkrepp heben und etwas abtropfen lassen.

4 ANRICHTEN: Aus dem Brioche eine dicke Scheibe (etwa 2 cm) schneiden und mit einem Servier-Ring (4,5 cm) Taler ausstechen. Mit dem Ring gleichfalls Apfelscheiben und Aspik ausstechen. – Aus der Honigmelone mit einem Kugelausstecher Kugeln stechen. – Den roten Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.

Auf Vorspeiseteller den zerstoßenen Pfeffer streuen, einen Brioche-Taler darauf legen, dann einen Taler Madeira-Aspik und als vorletztes die Apfelscheibe. Darauf schließlich das kostbare Praliné setzen. Um dieses Millefeuille die Melonenkugeln legen und jene mit etwas leicht erwärmten Apfelkaramell beträufeln. – Fantastique!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com