

Tranche von der Foie Gras d'oie, mit Anis-Streusel und Nocken vom Kirschmus

Terrine de Foie gras

500 g Foie gras ohne Sehnen
3 cl Cognac
3 cl Rivesaltes doré
8 g Salz (speziell für Fois gras, um die Farbe zu konservieren)

Zerteilen Sie die Foie gras in große Stücke und geben Sie sie gemeinsam mit Wein, Cognac und Salz in eine Schüssel. Vermischen und in eine Terrine füllen, 24 Std. marinieren. Die Leber in Folie vakuumieren und im Wasserbad 50 Minuten garen. In gestoßenem Eis 3 Std. abkühlen und dann 48 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Anis-Streusel

100 g Butter
90 g Mehl
50 g Zucker
75 g gemahlene Mandeln
40 g gestoßene Anis-Biskuit
1 Prise Fleur de Sel

Mehl, Zucker, Mandeln und Anis-Biskuits mischen und mit kleinen Butterstückchen zu einem Streusel verarbeiten. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12 Min. goldgelb backen.



Kirschmus

500 g gefrorene Kirschen
600 g Zucker
1 echter Sternanis
1 Nelke
1 g Kümmel
2 g Curry
4 cl Rotweinessig
Salz, Pfeffer

Die Kirschen zerhacken, in der Pfanne für ca. 5 Min. andünsten und alle Zutaten hinzufügen mit Ausnahme von Salz und Pfeffer. Ca. 30 Min. bei offenem Deckel einkochen lassen. Dann salzen und pfeffern und durchpassieren.

Die Leber auspacken und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Aus dem Kirschmus kleine Nocken formen und auf dem Teller mit der Fois gras anrichten, die Anis-Streusel auf die Scheibe geben und mit Salz und Pfeffer würzen.